



RASSEGNA STAMPA 2010

---

# INDICE 2010

## GUIDE 2011

ANNUARIO DEI VINI ITALIANI	LUCA MARONI	2011
VINI DI VERONELLI	VERONELLI	2011
I VINI D'ITALIA	ESPRESSO	2011
I VINI D'ITALIA	GAMBERO ROSSO	2011
VINI BUONI D'ITALIA	TOURING	2011
GUIDA CRITICA E GOLOSA (PIEMONTE - LOMBARDIA)	PAOLO MASSOBRIO	2011
IL GOLOSARIO	PAOLO MASSOBRIO	2011
GRANDI SPUMANTI ITALIANI		2010
SPARKLE BERE SPUMANTE	CUCINA & VINI	2011
GUIDA 500 VINI	GIGI BROZZONI	2011
CANTINE D'ITALIA	GOWINE EDITORE	2010

## STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET 2010

INDIAN WINE ACADEMY		GENNAIO 2010
WINE NEWS		GENNAIO 2010
LA CIRCOLARE	PAOLO MASSOBRIO	FEBBRAIO 2010
SVIJET U CASI		FEBBRAIO 2010
TIGULLIOVINO		MARZO 2010
STERN.DE		8 MARZO 2010
STERN.DE		8 MARZO 2010
VINI E SAPORI		10 MARZO 2010
CON I PIEDI PER TERRA		12 MARZO 2010
LA NUOVA PROVINCIA		12 MARZO 2010
LA NUOVA PROVINCIA_1		12 MARZO 2010
PIEMONTEIS LIFE		13 MARZO 2010
BARBERA 2010		17 MARZO 2010
INVINITUM		17 MARZO 2010
LAVINIUM		26 MARZO 2010
GOLA GUSTANDO		30 MARZO 2010
CIVILTÀ DEL BERE		31 MARZO 2010
FOOD CLUB		APRILE 2010
GUIDE TO ITALIAN WINES		APRILE 2010
ITALIANA SOMMELIER		APRILE 2010
SOMMELLERIE PROFESSIONALE		APRILE 2010
WEINWIRTSCHAFT		APRILE 2010
IL SOMMELIER - QUALITYNEWS		APRILE 2010
ITALIAN WINE REVIEW		2 APRILE 2010
LA STAMPA		5 APRILE 2010
IL RIFORMISTA		7 APRILE 2010
LA STAMPA		10 APRILE 2010
BIGGER THAN YOUR HEAD		11 APRILE 2010
GOLF DIGEST		MAGGIO 2010
SPIRITO DI VINO		MAGGIO 2010
VINCENZO REDA		MAGGIO 2010
VINCENZO REDA 1		MAGGIO 2010

ZIPNEWS	6 MAGGIO 2010
VINCENZO REDA	11 MAGGIO 2010
ITALIA A TAVOLA	12 MAGGIO 2010
PIEMONTEIS LIFE	13 MAGGIO 2010
GOLA GUSTANDO	14 MAGGIO 2010
WINE NEWS	14 MAGGIO 2010
WINE NEWS	24 MAGGIO 2010
EXCELLENCE TV	GIUGNO 2010
GRIGNOLINO MON AMOUR	GIUGNO 2010
SOMMELLERIE PROFESSIONALE	GIUGNO 2010
NICE RENDEZ VOUS	1 GIUGNO 2010
LA STAMPA	4 GIUGNO 2010
LASTAMPA – TORINOSETTE	18 GIUGNO 2010
METEGUSTOSE4U.IT	18 GIUGNO 2010
EATER	22 GIUGNO 2010
SANREMOBUONENOTIZIE.IT	22 GIUGNO 2010
PIATTI D'ITALIA	LUGLIO 2010
GDA PRESS	4 LUGLIO 2010
CELLAR TRACKER	5 LUGLIO 2010
INFOROMA	7 LUGLIO 2010
GOLAGUSTANDO	8 LUGLIO 2010
SANREMONENWS	12 LUGLIO 2010
TGEVENTS	13 LUGLIO 2010
RIVIERA24	14 LUGLIO 2010
GOWINE	16 LUGLIO 2010
RIVIERA 24	29 LUGLIO 2010
SANREMO NEWS	29 LUGLIO 2010
BELL'EUROPA	AGOSTO 2010
BELL'ITALIA	AGOSTO 2010
DIPIÙ TV CUCINA	AGOSTO 2010
WINE CINA	AGOSTO 2010
WINE ENTHUSIAST	AGOSTO 2010
WINE ENTHUSIAST 1	AGOSTO 2010
IL SOMMELIER – QUALITYNEWS	AGOSTO 2010
SANREMONENWS	2 AGOSTO 2010
ITALIA ARTE	2 AGOSTO 2010
SANREMONENWS	10 AGOSTO 2010
SANREMONENWS	13 AGOSTO 2010
GOLAGUSTANDO	28 AGOSTO 2010
IL SOMMELIER	SETTEMBRE 2010
IL SOMMELIER_1	SETTEMBRE 2010
IMBOTTIGLIAMENTO	SETTEMBRE 2010
PIZZA E PASTA	SETTEMBRE 2010
BAROLO&CO.	SETTEMBRE 2010
DIPIÙ TV CUCINA	14 SETTEMBRE 2010
ITALIAN WINE REVIEW	16 SETTEMBRE 2010
ESALAZIONI ETILICHE	18 SETTEMBRE 2010
TARGATO CN	27 SETTEMBRE 2010
NEWS SPETTACOLO	30 SETTEMBRE 2010
MONSIEUR	OTTOBRE 2010
VINCENZO REDA	OTTOBRE 2010
CELLARTRACKER	5 OTTOBRE 2010
ZIPNEWS	5 OTTOBRE 2010
PANORAMA	28 OTTOBRE 2010
PANORAMA_1	28 OTTOBRE 2010
IN VIAGGIO	3 NOVEMBRE 2010
WINENEWS	3 NOVEMBRE 2010
LA TIMES	4 NOVEMBRE 2010

WINE CINA  
WINE ENTHUSIAST  
CUCINA MODERNA  
WINENEWS.IT  
ITALIA OGGI  
VINIT

DICEMBRE 2010  
DICEMBRE 2010  
1 DICEMBRE 2010  
11 DICEMBRE 2010  
11 DICEMBRE 2010  
23 DICEMBRE 2010

### **PREMI E PUNTEGGI 2010**

PREMIO ITALIANA SOMMELIER  
PREMIO CHALLENGE DU VIN  
PREMIO CHALLENGE BRONZE  
WINE ENTHUSIAST  
MERUM  
PREMIO VZ  
WINE ENTHUSIAST

APRILE 2010  
MAGGIO 2010  
GIUGNO 2010  
AGOSTO 2010  
OTTOBRE 2010  
NOVEMBRE 2010  
DICEMBRE 2010



**GUIDE 2011**

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2011

PREMIO MIGLIOR VINO AUTOCTONO ROSSO ITALIANO 2011

RUCHE' LACCENTO 2009

99/99



Premiato il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. **LACCENTO** 2009 – Selezione Bricco Montalbera come MIGLIOR VINO AUTOCTONO ROSSO ITALIANO 2011. Il tasting 2010 sull'annata 2009 del sensorialista Luca Maroni ha portato una eccellente votazione **99/99** così suddivisa: 33 Consistenza – 33 Equilibrio – 33 Integrità.

Si sottolinea l'entrata ex-novo in guida del Ruchè d.o.c. **LIMPRONTA** 2008 – Selezione di Famiglia - con la votazione di **95/99**. Pur essendo un vino con un affinamento prolungato in legno, Luca Maroni ha comunque ritrovato un'ottima espressione del concetto di “vino-frutto”. Entra anche per la prima volta in guida la Barbera d'Asti d.o.c.g. **LEQUILIBRIO** 2008 anch'essa con un'ottima votazione sfiorando la soglia dei 90 punti.

Si sottolineano le importanti “parole” dedicate dal sensorialista Maroni al Ruchè d.o.c. **LACCENTO** 2009: “...quindi il Ruchè di Castagnole Monferrato **LACCENTO** 2009: vino analiticamente perfetto, sensorialmente unico, e d'originalità sublime. La qualità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi, sì maestosamente fitte e polpose, possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un nitore assoluto tali da sentir immacolato in questo vino, il loro vivo, clorofilloso respiro. **Chapeau, un 99 è un vino che non si può mai dimenticare d'aver incontrato, goduto e sì mirabilmente goduto...**”.

Qui di seguito si allegano:

- Guida annata 2011;
- Premio Miglior Vino Rosso Autoctono d'Italia 2011;
- Estratto personale di Luca Maroni ( Relazione assaggio sui Ruchè Montalbera ).



## Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera srl  
Via Montalbera, 1 - 14039 Castagnole Monferrato (AT) - tel. 0119433311 fax 0119434289 - montalbera@montalbera.it -  
www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Franco Morando (Titolare), Lino Langfrancesco, Andrea Pagliani e  
Luca Caramallini (Enologi), Lino Langfrancesco (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 15 - P:  
300.000 - Ruot: 110 - ☐ - ☐ - ☐ - ☐ - ☐

### IL MIGLIOR VINO

#### Ruché di Castagnole Monferrato

Luccento 2009

99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



**Sommario:** c'è sempre un primo momento con il profumo in dolcezza arriva a ritrarre. Qui in questo vino nasce, di lì ci si muove. Una nota di altissima, inedita, una linea floreale, che in questa modo viene dalla sua matrice francese originale. Una nota di dolcezza di fiori e di frasi di altezza, di litano, di cristallinità assolutamente, essenzialmente naturale. L'aroma, viola, ribesio marasca e rosa, d'incenso e fragranza semplicemente fenomenale. Dopo l'effetto iniziale, la carta essenziale. Il campione in esame ha ricchezza di curati, equilibrio del gusto, aroma di matrice biologica

assolutamente eccezionale. Un archetipo di riferimento unico inteso quanto modello d'azienda valore mondiale. E poi il suo fascino e morbidezza lampone, che non fine subito arriva non può essere d'irradiazione.

**Informazioni:** ☐ - ☐ - 22-06-10 - ☐ - C - P: 10.000 - ☐ - Ruché

**Impressioni del produttore:** Il Ruché è la rinascita dell'arologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "Vino di curato...". Impossibile confermare le sue qualità oltre realtà per i piocollezioni sensori floreali d'altissima e punti di rosa associati a rosa sparte orientali. La dolcezza palatale deriva dalla cura-manipolazione di una eleganza, serietà e gran morbidezza all'uso del vitigno. Rigore, progressività e fantasia, parole d'ordine della filosofia produttiva della mia famiglia.

#### GLI ALTRI VINI

Ruché di Castagnole Monferrato Luccento 2009

IP: 95

C: 33 - E: 31 - I: 31 - ☐ - P: 5.000 - ☐ - Ruché

Due le aziende della famiglia Enrico Riccardo Morando (Montalbera), la prima per grandezza a Castagnole Monferrato di cui sono anfitrioni in un unico appezzamento, la seconda a Castiglione Tinella in regione San Carlo di dieci ettari. La famiglia Enrico Riccardo Morando non ha natura ereditaria il proprio progetto di espansione, pur avendo soprattutto sull'azienda Ruché avendo i più grandi produttori e porco-banchiere a livello nazionale ed internazionale. L'azienda è gestita e tenuta dal giorno mio producer Franco Morando nipote del fondatore.

Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2009

IP: 91

C: 31 - E: 25 - I: 31 - ☐ - P: 100.000 - ☐ - Ruché

Passito Luccento

IP: 88

C: 33 - E: 30 - I: 28 - ☐ - P: 1.500 - ☐ - Ruché

Barbera d'Asi Lequile 2009

IP: 85

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☐ - P: 6.000 - ☐ - Barbera

Grignolino d'Asi Grigno 2009 - IP: 87 - ☐ - Barbera

d'Asi La Ribelle 2009 - IP: 87 - ☐ - Bollicine

Rosolo - IP: 84 - ☐ - Moscato d'Asi San Carlo 2009

- IP: 84 - ☐ - Barbera del Monferrato La Bianca

2009 - IP: 82 - ☐ - Chardonnay Piemonte 2009 - IP:

82 - ☐ - Cortese Piemonte 2009 - IP: 80 - ☐

#### Cannone Corcheto

Tutti i vini di Montalbera - Terra del Ruché brillano per analogia nitida e per densità, concentrazione di frutto. Tutti hanno gusto equilibrato, e tutti sviluppano piacevolezza superiore. Su tutti il Grignolino d'Asi Grigno 2009 e Barbera d'Asi La Ribelle 2009 e la suadente Barbera d'Asi Lequile 2009. Poi vi sono i suoi tre Ruché, e qui si entra in un'altra categoria di appartenenza. Già il Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2009 impressiona il naso, la fragranza cedevole intesa dal suo fiore rende trapelano tutto il suo profumo. Il Ruché di Castagnole Monferrato Luccento 2009 è un grandissimo vino: ritratto la leggerezza spaziale del suo profumo in libretto suadente espressivo ha pochi uguali quest'anno. Un vino di eccezionale fruttosità montata di sfumato. Efficienza espressiva. Quindi il Ruché di Castagnole Monferrato Luccento 2009: vino analiticamente perfetto, sensorialmente unico e d'originalità sublime. La quantità di fiori e frutto presenti nel suo aroma è quello di alcune tra le più belle ed intense uve che si producono oggi, e massicciamente fitte e polpose possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un ritore assoluto tal da sentir immolato in questo vino il loro vino, circolano rispetto. Chapeau, un 99 è un vino che non si può mai dimenticare d'aver incontrato, goduto e mirabilmente apprezzato.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivi: 87,33 (-0,42%); (Q/T): 7,63

Indici complessivi: C: 29,33 - E: 29 - I: 29



ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2011

*Premio miglior Vino*

MONTALBERA  
TERRA DEL RUCHE



***L'Accento 2009***

**99**

***Costanza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33***

*Sensazioni: c'è sempre un punto massimo ove il profumo in dolcezza arriva a cibare. Qui in questo vino invece, di lì ci si muove. Una nota di altissima, lindissima linfa floreale, che in nessun modo scosta dalla sua sublime fruttosità originale. Una vena di dolcezza di fiore e di frutto di altezza, di lirismo, di cristallinità assolutamente, essenzialmente naturale. Lampono, viola, ciliegia marasca e rosa, d'intensità e fragranza semplicemente fenomenale. Dopo l'effetto sensibile, la causa essenziale. Il campione in esame ha ricchezza di estratti, equilibrio del gusto, aroma di nitidezza enologica esecutiva assolutamente eccezionale. Un archetipo di riferimento tanto viticolo quanto enologico d'assoluto valore mondiale. E poi il suo fittissimo e morbidesimo lampono, che senza fine sublime aroma non può smetter d'irradiare.*

Contenuti dell'  
**ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2011**

Le più importanti aziende vinicole italiane analizzate vino per vino da Luca Maroni.  
Il lettore trova in questo libro un valido strumento di informazione, oltre ad una ricca descrizione delle sensazioni promanate dall'analisi. In apertura il metodo di degustazione adottato. Il contenuto è arricchito da una parte grafica estremamente curata ed elegante con la riproduzione delle etichette dei migliori vini.

- 1680 pagine
- 12.181 vini
- 2.166 aziende produttrici
- 48.724 valutazioni degustative
- 253 pagine di indici
- 48 pagine di statistiche e graduatorie
- informazioni e cenni storici sull'azienda produttrice
- riproduzione dell'etichetta e del logotipo a colori
- valutazione in centesimi della piacevolezza
- scheda organolettica
- impressioni del produttore
- segnalazione delle aziende con attività di agriturismo

[www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com)  
Il portale sul vino più ricco del mondo

[info@lucamaroni.com](mailto:info@lucamaroni.com)



**Estratto personalizzato sull'interpretazione dei Ruchè da parte dei Montalbera. Luca Maroni "trascrive" all'interno dell'estratto le proprie "sensazioni" all'atto del tasting. In primo piano un focus particolare ed attento al Ruchè LACCENTO 2009 proseguendo sul Ruchè LIMPRONTA 2008 e terminando con il Ruchè LA TRADIZIONE 2009.**

**Nella parte finale dell' "estratto" il sensorialista Maroni mi ha chiesto di esternare le mie impressioni sull'annata.**

**Seguirà il contenuto interno dell'estratto.**

Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
*2011*

ESTRATTO PERSONALIZZATO  
DELL'AZIENDA



○  
Lm

*Società Agricola Montalbera srl*

*Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)*

*tel. 0119433311 - fax 0119434289*

*montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it*

*Responsabili della produzione: Franco Morando (Titolare), Lino Lanfrancone, Andrea Paglietti e Luca Caramellino (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale)*

*Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 12 - ☎: 300.000 - Ettari: 113*

*Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: sì - ☉: sì - ☛: no*



## *Cenni Storici*

---

*L'Azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo a Castagnole Monferrato, (Piemonte).*

*Verso la metà degli anni ottanta, la Famiglia Enrico Riccardo Morando, titolare dell'Azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti per valorizzare l'autoctono Ruchè.*

*Oggi la Montalbera - Terra del Ruchè - è costituita da due aziende agricole: la prima a Castagnole Monferrato di centotré ettari in un unico appezzamento di cui 55 dedicati a Ruchè; la seconda a Castiglione Tinella (Frazione San Carlo), di dieci ettari in un unico appezzamento e casa natale del capostipite di famiglia il Signor Enrico, dedicati invece alla coltivazione del Moscato d'Asti.*



## Il Miglior Vino

### *Ruché di Castagnole Monferrato*

*Laccento 2009*

99

*Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33*



*Sensazioni: v'è sempre un punto massimo ove il profumo in dolcezza arriva a vibrare. Qui in questo vino invece, di lì ci si muove. Una nota di altissima, lindissima linfa floreale, che in nessun modo scosta dalla sua sublime fruttosità originale. Una vena di dolcezza di fiore e di frutto di altezza, di lirismo, di cristallinità assolutamente, essenzialmente naturale. Lampone, viola, ciliegia marasca e rosa, d'intensità e fragranza semplicemente fenomenale. Dopo l'effetto sensibile, la causa essenziale. Il campione in esame ha ricchezza di estratti, equilibrio del gusto, aroma di nitidezza enologica esecutiva assolutamente eccezionale.*

*Un archetipo di riferimento tanto viticolo quanto enologico d'assoluto valore mondiale. E poi il suo fittissimo e morbidissimo lampone, che senza fine sublime aroma non può smetter d'irradiare.*

**Informazioni:** ● - ☒: 22-06-10 - ☉: C - ☽: 10.000 - ☽: Ruché

## *Gli Altri Ruché*

### RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO

LIMPRONTA 2008

IP: 96

Q 33 - E 31 - I 31 - ●

*Sensazioni: fantastico vino, vero fuoriclasse olfattivo con la dolcezza del suo roseggiante frutto di bosco, la dolcezza d'un rovere di mentosità e purezza illibata. Enologia e viticoltura di suadanza, purezza, futezza sublime.*

### RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

LA TRADIZIONE 2009

IP: 91

Q 31 - E 29 - I 31 - ●

*Sensazioni: qual favoloso aroma: un frutto di nitore e fulgore olfattivo assolutamente terso, come poch'altri intenso. Esecuzione enologica e materia prima di base, d'eccellenza qualitativa immediatamente, intensamente impressiva.*



### *Commento Conclusivo di Luca Maroni*

*Tutti i vini di Montalbera - Terra del Ruché brillano per enologico nitore e per densità, concentrazione di frutto. Tutti hanno gusto equilibrato, e tutti sviluppano piacevolezza superiore. Su tutti il Grignolino d'Asti Grignè 2009, la Barbera d'Asti La Ribelle 2009 e la suadente Barbera d'Asti Lequillbrio 2008. Poi vi sono i suoi tre Ruché, e qui si entra in un'altra categoria di appartenenza. Già il Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2009 impressiona: il nitore, la fragranza ossidativa intonsa del suo fiore rende fragoroso tutto il suo profumo. Il Ruché di Castagnole di Monferrato L'impronta 2008 è un grandissimo vino: fittissimo, la levigatezza speziata del suo profumo in illibata suadenza espressiva ha pochi eguali quest'anno. Un vino di eccezionale fruttosità mentosa di silvestre l'infaccità espressiva. Quindi il Ruché di Castagnole Monferrato L'accento 2009: vino analiticamente perfetto, sensorialmente unico, e d'originalità sublime. La quantità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi, si maestosamente fitte e polpose, possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un nitore assoluto tali da sentir immacolato in questo vino, il loro vivo, clorofilloso respiro. Chapeau, un 99 è un vino che non si può mai dimenticare d'aver incontrato, goduto e sì mirabilmente apprezzato.*

#### **Indici Qualitativi Complessivi:**

***IP complessivo: 87,33 (-0,42%)***

***Indici complessivi: C: 29,33 - E: 29 - I: 29***



*Vigneti a Ruché di Castagnole Monferrato d.o.e. LACCENTO - Selezione Bricco Montalbera*



*Anfiteatro aziendale impiantato a Ruché di Castagnole Monferrato d.o.e. LA TRADIZIONE*

## Montalbera - Terra del Ruché

*Abbiamo creduto fermamente nella grande ricchezza intrinseca di questo autoctono quando altri non sapevano neanche della Sua esistenza. Lo studio per creare un prodotto all'avanguardia che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio e alle peculiarità tipiche centenarie del Ruché è stato il primo obiettivo. Con un'attenta selezione in vigneto e l'ausilio della più moderna tecnologia enologica siamo riusciti ad estrapolare le migliori qualità vino/frutto che questo autoctono possa offrire. Un vino che fonde una sostanziale facilità di beva ad un'ottima complessità di struttura. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere": impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà piemontese per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. La Sua setosità e dolcezza palatale lo rendono adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti enogastronomici, per questo molto amato dalle nuove generazioni attente ed esigenti.*

*Luca Maroni*



Luca Maroni

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI *2011*

COMPANY'S CUSTOMIZED  
EXTRACT



## SYMBOLS

bottles - direct sales - company visits - farm activities

Wine type: red - white - rosé - sparkling - dessert

date of tasting - price\* - grape

\*price categories:

**A.** < 5 euro; **B.** 5,01 euro > 10,00 euro; **C.** 10,01 euro > 15,00 euro; **D.** 15,01 euro > 20,00 euro;

**E.** 20, 01 euro > 50,00 euro; **F.** > 50,00 euro

*Società Agricola Montalbera srl*

*Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - Italy*

*ph. 0119433311 - fax 0119434289*

*montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it*

*Responsibles for the production: Franco Morando (Holder), Lino Lanfrancone, Andrea Paglietti e Luca Caramellino (Winemakers), Lino Lanfrancone (Sales Manager)*

*Year starter: 2002 - Wines: 12 - €: 300.000 - Ha: 113*

*Grapes/wines purchased: only grapes property - ☑: yes - ☹: yes - 🏠: no*



## *History*

---

*The Azienda Agricola Montalbera was founded in the early twentieth century in Castagnole Monferrato (Piedmont).*

*In the mid-eighties Enrico Riccardo Morando's family adopts a policy of expansion that is not yet ultimated, with the acquisition of adjoining lands and the direct implantation of new vineyards to enhance the native Ruchè.*

*Today Montalbera - Land of Ruchè - consists of two farms: the first one in Castagnole Monferrato consists of one hundred and three acres in a single plot of land of which 55 are dedicated to Ruchè; the second one in Castiglione Tinella (San Carlos) has ten acres in a single plot of land, is home to the birthplace of the family's founder, Mr. Enrico, and is dedicated to the cultivation of Moscato d'Asti.*



## The Best Wine

### *Ruché di Castagnole Monferrato*

*Laccento 2009*

99

*Consistency: 33 - Balance: 33 - Integrity: 33*



*Sensations: there is always a high point where the scent comes in a sweet way to vibrate. Here in this wine, however, from there we move. A high note, neat floral lymph, which in no way deviates from its original sublime fruitiness. A vein of fruity and floral sweetness essentially natural in its height, lyricism and crystallinity. Raspberries, violets, cherries and rose in intensity and fragrance just phenomenal. After the significant effect, the essential cause. The sample has richness of extracts, balance of taste, aroma with an executive oenological sharpness absolutely exceptional. A viticultural and oenological archetype of great global value. And then its very dense and soft raspberry, that endlessly the sublime aroma irradiate.*

**Information:** ● - ☒: 22-06-10 - ☉: C - ☼: 10.000 - ☽: Ruché

## Others Ruché

---

### RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO

LIMPRONTA 2008

OI: 96

C: 33 - B: 31 - I: 31 - ●

*Sensations: What fabulous aroma: a fruit of clarity and brilliance olfactory absolutely clear, as few others intense. Excellent quality immediately, intensely impressive for the oenological execution and the basic raw material.*

### RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

LA TRADIZIONE 2009

OI: 91

C: 31 - B: 29 - I: 31 - ●

*Sensations: Great wine, a true olfactory champion with the sweetness of its pink berries, of its minty oak and spotless purity. Softness, purity and density are sublime in this wine's oenology and viticulture.*



### *Luca Maroni's concluding note*

*All Montalbera's wine shine with oenological clarity and density, concentration of fruit. They all have a balanced taste, and develop a superior pleasantness. Above all the Grignolino d'Asti Grignè 2009, the Barbera d'Asti La Ribelle 2009 and the smooth Barbera d'Asti Lequilibrio 2008. Then there are the three Ruché, and here we enter into another category. Already Ruché Castagnole Monferrato Tradition 2009 impresses: the clarity, the oxidative fragrance of its flower give strawberry note to all its fragrance. The Ruché Castagnole of Monferrato Limpronta 2008 is a great wine: dense, the spicy smoothness of its perfume in spotless allure of expression has few equals this year. A wine of exceptional fruitiness.*

*Then the Ruché Castagnole Laccento Monferrato 2009: wine analytically perfect, unique to the sense, sublime for originality. The quantity of flower and fruit in the aroma is that of some of the most beautiful and intense grapes that nowadays, so majestically dense and pulpy, can be collected and processed. With respect and absolute clarity in order to feel their immaculate living, breathing chlorophyll. Chapeau, a 99 is a wine that you can never forget once you met, enjoyed and appreciated it.*

**Overall qualitative index:**

**Overall pleasantness index: 87,33 (-0,42%)**

**Overall index: C: 29,33 - B: 29 - I: 29**



*LACCENTO Ruché di Castagnole Monferrato d.o.c. vineyards - Bricco Montalbera Selection*



*Castagnole Monferrato d.o.c Ruché LA TRADIZIONE implanted vineyard Anfiteatro*

## Montalbera - Terra del Ruché

*We firmly believe in the great opportunities inherent in this native when others didn't even know of his existence. The study to create an advanced product that still remains true to local traditions and peculiarities of the typical centenarian Ruché was the first goal. With a careful selection in the vineyard and the help of the latest wine making technology we were able to extract the best quality wine / fruit that this native could offer. A wine that combines a substantial easy to drink with a great structure's complexity.*

*The best description is that "wine with character, impossible to confuse with any other Piedmont reality for its pleasant floral scents of rose and violet and apricot fruit notes. The great softness and elegance in it convince in the mouth. Its silky palate and sweetness make it suitable for an infinite series of moments and wine pairings, for this much it's much loved by the younger conscious and demanding generations.*

*Luca Maroni*



Luca Maroni

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI *2011*

MASSGESCHNEIDERTE  
EXTRAKT



## VERWENDETE SYMBOLE

flaschen - direktvertrieb - firmenbesuche - agriturismo

Weinart: rot - weißwein - rosé - sekt - dessert

tag der verkostung - preis\* - rebe

\*die preiskategorien sind sechs

**A:** < 5 euro; **B:** 5,01 euro > 10,00 euro; **C:** 10,01 euro > 15,00 euro; **D:** 15,01 euro > 20,00 euro;

**E:** 20,01 euro > 50,00 euro; **F:** > 50,00 euro

*Società Agricola Montalbera srl*

*Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - Italy*

*tel. 0119433311 - fax 0119434289*

*montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it*

*Verantwortlicher für die Produktion: Franco Morando (Inhaber), Lino Lanfrancone, Andrea Paglietti e Luca Caramellino (Önologen), Lino Lanfrancone (Vertriebsleiter)*

*Betriebsbeginn: 2002 - Anzahl der Weinerzeugnisse: 12 - ☼: 300.000 - Hektar: 113 - Gekaufte Trauben/Weine: nur eigene Trauben - ☼: ist - ☺: ist - 🏠: keine*



## Geschichte

---

*Das Weingut Azienda Agricola Montalbera wurde Anfang des 20. Jh.s in Castagnole Monferrato (Piemont) gegründet.*

*Seit Mitte der 80er Jahre begann die Familie Enrico Riccardo Morando, derzeitige Inhaberin, mit der heute noch andauernden Erweiterung des Betriebs durch den Erwerb angrenzender Ländereien und der Pflanzung neuer Weinstöcke, mit dem Ziel der Aufwertung der einheimischen Rebsorte Ruchè.*

*Heute besteht Montalbera - Terra del Ruchè – aus zwei Betrieben: einer liegt in Castagnole Monferrato und besteht aus einem 103 ha großen, zusammenhängenden Grundstück, wobei 55 ha für den Anbau des Ruchè bestimmt sind; der zweite liegt in Castiglione Tinella (Ortsteil San Carlo) und ist das Geburtshaus des Familienoberhauptes Enrico Morando. Er besteht aus einem 10 ha großen, zusammenhängenden Grundstück, auf dem Moscato d'Asti angebaut wird.*



## Der Beste Wein

### *Ruché di Castagnole Monferrato*

*Laccento 2009*

99

*Körper: 33 - Ausgewogenheit: 33 - Reintönigkeit: 33*



*Gefühle: Es gibt immer einen Höhepunkt, bei dem die Süße des Duftes zu vibrieren beginnt. Bei diesem Wein hingegen führt sie uns noch weiter. Eine Blütennote in höchster und feinsten Ausführung, die sich in keiner Weise von der erhabenen anfänglichen Fruchtigkeit absetzt. Eine sublimen, lyrischen und absolut kristallinen Süße aus Blüten und Früchten, die durch hohe Natürlichkeit besticht. Himbeere, Veilchen, Sauerkirsche und Rose von phänomenaler Intensität und Duftfülle. Nach der sinnlichen Wirkung der wesentliche Grund. Ein Wein mit reichhaltigen Extrakten, ausgeglichenem Geschmack und einem*

*Aroma von außergewöhnlicher önologischer Reinheit. Ein Archetyp, der sowohl in anbau-, als auch weintechnischer Hinsicht einen weltweiten Bezugspunkt darstellt. Absoluter Glanzpunkt ist die intensive und weiche Himbeere, deren feines und erhabenes Aroma unbeirrt ausharrt.*

**Informationen:** 🍷 - 📅: 22-06-10 - 🏆: C - 🏷️: 10.000 - 🍷: Ruché

## Die anderen Ruchè

---

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO

LIMPRONTA 2008

T: 96

K: 33 - A: 31 - R: 31 - ●

*Gefühle: Ein fabelhaftes Aroma; in der Nase eine absolut reine und strahlende Frucht von seltener Intensität. Qualitativ hochwertige Weinbereitung und Rebe, unmittelbare und intensiv eindruckliche Wirkung.*

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

LA TRADIZIONE 2009

T: 91

K: 31 - A: 29 - R: 31 - ●

*Gefühle: Ein fantastischer Wein mit einem Bukett von außergewöhnlicher Süße nach Rosen und Waldfrüchten, Eiche und Minze in reinsten Form. Weinbereitung und Weinanbau überzeugend, rein und von erhabener Dichte.*



## *Abschließender Kommentar von Luca Maroni*

Alle Weine von Montalbera brillieren durch ihre önologische Reinheit, Dichte und Fruchtkonzentration. Sie zeichnen sich durch einen ausgewogenen Geschmack aus und entwickeln ein erhöhtes geschmackliches Wohlbefinden. Allen voran der Grignolino d'Asti Grignè 2009 und der einnehmende Barbera d'Asti Lequilibrio 2008. Die drei Ruché schließlich gehören einer anderen Kategorie an. Bereits der Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2009 beeindruckt: die Reinheit und das intakte oxidative Bukett bestechen durch eine leichte Erdbeernote. Beim Ruché di Castagnole di Monferrato Limpronta 2008 handelt es sich um einen großen Wein: ein körperreiches Erzeugnis, dessen würzig-mildes Aroma und schmeichelnd-reiner Ausdruck ihresgleichen suchen. Ein Wein mit einzigartiger Frucht, begleitet von Minz- und Waldnoten. Schließlich der Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2009: ein analytisch perfekter Wein mit außerordentlichen sensorischen Eigenschaften und von erhabener Originalität. Die zahlreichen Blüten- und Fruchtnoten seines Aromas sind einer wunderbar intensiven Rebe mit vollen und fleischigen Trauben zu verdanken, die sorgfältig gelesen und meisterlich verarbeitet werden. Dabei konnte eine derart hohe Reinheit erreicht werden, dass auch eine lebendige Chlorophyll-Note spürbar ist. Chapeau, ein '99er ist ein Wein, den man nicht so schnell vergisst: ein echter Genuss, der Lobeshymnen auslöst.

### **Allgemeiner Qualitäts-/Quantitätsindex:**

**Allgemeiner Gefälligkeitsindex: 87,33 (-0,42%)**

**Allgemeine Indizes: K: 29,33 - A: 29 - F: 29**



*Ruchè Weinberge des Castagnole Monferrato LACCENTO - BRICCO Aswahl*



*Unternehmen anfiteatro implantiert ruchè des Castagnole Monferrato LA TRADIZIONE*

## Montalbera - Terra del Ruché

*Wir waren bereits fest von den großen Potentialitäten dieser heimischen Rebe überzeugt, als andere noch nicht einmal von ihrer Existenz wussten. Unser vorrangiges Ziel war es, ein innovatives*

*Produkt zu schaffen, das jedoch tief mit der lokalen Tradition und dem typischen Charakter des Ruché verbunden sein sollte. Dank einer sorgfältigen Auslese im Weinberg und moderner Technologie ist es uns gelungen, dieser einheimischen Rebsorte die bestmöglichen Wein-/Fruchtqualitäten zu entlocken. Ein Wein, der sich leicht trinken lässt und gleichzeitig eine äußerst komplexe Struktur aufweist. Am besten trifft wohl die Beschreibung „charaktervoller Wein“ zu. Der große Unterschied zu allen anderen piemontesischen Weinen besteht aus den schmeichelnden Rosen- und Veilchennoten, ebenso wie fruchtigen Aprikosennoten. Im Mund überzeugt er durch seine Weichheit und Eleganz. Am Gaumen seidig und weich, kann dieser Wein zu verschiedensten Anlässen und Gerichten genossen werden und ist daher bei vielen Kennern äußerst beliebt.*

*Luca Maroni*



## I VINI DI VERONELLI 2011

### GUIDA ORO



Si sottolinea l'interessante anteprima alla degustazione effettuata da Gigi Brozzoni nell'indicare Montalbera come "leader" nella produzione dell'autoctono Ruchè.

Si attestano ad importanti livelli il Ruchè LACCENTO 2009 e LIMPRONTA 2008, quest'ultimo al primo esordio in guida 2011 insieme al Passito di Ruchè ( 89 punti ).

**CASTAGNOLE MONFERRATO (Asti) Uscita autostradale: Asti est (A21)**

**Montalbera - Terra del Ruché**

14030, via Montalbera 1; tel. 011/9433311, fax 011/9434289.

montalbera@montalbera.it; www.montalbera.it

*Proprietario:* famiglia Morando Enrico Riccardo. *Enologo:* Andrea Paglietti, Luca Caramellino e Lino Lanfrancone. *Agronomo:* Ettore Sandri. *Etari vitati totali:* 110.

A partire dagli anni Settanta la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola, con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto un leader nella produzione del Ruché. Le uve, prima vendute a produttori locali, dal 2000 vengono vinificate direttamente.

*a docg*

- ★ Barbera d'Asti La Ribelle, 2009 (ha 8 ↓ 15.000 📦 C) 2009 (G.B.) 85
- ♣ Barbera d'Asti Lequilibrio, 2008 (ha 3 ↓ 6.000 📦 D) 2008 (G.B.) 87
- ★★ Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2009 (ha 10 ↓ 25.000 📦 C) 2009 (G.B.) 86

*a doc*

- ♣ Grignolino d'Asti Grignè, 2009 (ha 18 ↓ 30.000 📦 C) 2009 (G.B.) 87
- ★ Piemonte Chardonnay, 2008 (ha 5 ↓ 10.000 📦 B)
- ★★ Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2009 (ha 45 ↓ 100.000 📦 C) 2009 (G.B.) 87
- ★★ Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, 2008 (ha 3 ↓ 8.000 📦 D) 2008 (G.B.) 89
- ♣ Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, 2008 (ha 2 ↓ 5.000 📦 E) 2008 (G.B.) 89

*da tavola*

- ♣ Laccento Passito, 2007 (ha 1 ↓ 1.500 📦 E) *ruché* 2007 (G.B.) 89

**L'ESPRESSO**  
**I VINI D'ITALIA 2011**



Nuova conferma da parte della guida de L'ESPRESSO della qualità Montalbera. Inciso di favore nei confronti del Ruchè LACCENTO il quale viene descritto...*"di piacevole caratterizzazione"*.  
Il Grignolino d'Asti GRIGNE' si attesta dopo i Ruchè come vino maggiormente apprezzato dalla compagine sensorialista italiana.

**Montalbera**

Via Montalbera 1  
14030 Castagnole Monferrato (Asti)  
tel. 011.9433311 fax 011.9434289  
e-mail: montalbera@montalbera.it

☺ Di piacevole caratterizzazione il Ruchè L'accento.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
L'ACCENTO 2008

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 8000 €14/16

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2009

🍷🍷🍷 15/20 bt 15000 €9/11

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
LA TRADIZIONE 2009

🍷🍷 14.5/20 bt 35000 €12/13

## I VINI D'ITALIA 2011



Grande esordio dei Montalbera sulla prestigiosa guida del GAMBERO ROSSO – I VINI D'ITALIA 2011. Vogliamo sottolineare l'importanza delle parole “spese” sull'attenzione dedicata ai Ruchè da parte dei Montalbera. Particolarmente apprezzato dalla guida la versione “**LA TRADIZIONE 2009**”. Ottima segnalazione anche della **BARBERA LEQUILIBRIO** segnalata come fruttata ed equilibrata.

### Montalbera

MONTALBERA, 1  
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO [AT]  
TEL. 0119433311  
[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

Montalbera dedica grande attenzione al Ruché. Non sorprende quindi la qualità del suo Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione '09, molto aromatico, con note di rosa canina e liquirizia e un palato potente dal lungo finale. Di ottimo livello anche la Barbera d'Asti Lequilibrio '08, fruttata ed equilibrata.

● Barbera d'Asti L'Equilibrio '08	🍷🍷	4
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '09	🍷🍷	4
● Barbera d'Asti La Ribelle '09	🍷	4

# I VINI BUONI D'ITALIA 2011

## GUIDA SUI MIGLIORI VITIGNI AUTOCTONI D'ITALIA



La guida d'Italia più specializzata sui vitigni autoctoni. Gran "lustro" alla dedizione e agli investimenti effettuati dai Montalbera sul Ruchè, fino ad indicare e citiamo testualmente... *"un vino che sta avendo la dovuta attenzione grazie a questa azienda..."*. Si attesta ad altissimi livelli e si riconferma in guida 2011 anche il Grignolino d'Asti d.o.c. GRIGNE' 2009, le stelle son "4" ( votazione massima ) insieme al Ruchè LACCENTO e il Ruchè LIMPRONTA. In esordio in guida le "3" stelle del Passito di Ruchè.

### Montalbera - Terra del Ruché



Via Montalbera, 1  
14030 Castagnole  
Monferrato (AT)  
Tel. 011 9433311  
Fax 011 9434289  
montalbera@montalbera.it  
www.montalbera.it

La filosofia produttiva è sintetizzata nell'appassionata valorizzazione del territorio e dei suoi vini, in primo luogo il Ruché. Un vino che sta avendo la dovuta attenzione proprio grazie a questa azienda, la cui produzione, abbracciando circa il 50% del totale della Doc, lo propone in diverse selezioni facendone apprezzare la piacevolezza e la versatilità. Se il Grignolino è un altro alfiere della casa, e lo dimostrano le quattro stelle ottenute, il Ruché rimane l'emblema e Laccento si mette in mostra con viola, glicine e fragola selvatica, raggiungendo il palato con componenti agrumate e pepate in cui fonde il frutto. Limpronta sfuma in cannella e spezie, raggiungendo la ciliegia e la rosa; mentre il Ruché La Tradizione ha strali speziati uniti a lampone e amarena.

**Bottiglie prodotte:** 300.000  
**Vitigni autoctoni coltivati:** Ruché, Barbera, Grignolino, Moscato, Cortese

Ruché di Castagnole Monferrato Doc Laccento Sel. Bricco Montalbera 2008	★★★★★	■			€ 14-16
Ruché di Castagnole Monferrato Doc Limpronta Sel. di Famiglia 2008	★★★★★	■			€ 25-27
Grignolino d'Asti Doc Grignè 2009	★★★★★	■			€ 9-11
Ruché di Castagnole Monferrato Doc La Tradizione 2009	★★★★	■			€ 11-13
Laccento Passito 2007	★★★	■			€ 26-28

**ENOTECA ITALIA – SELEZIONE MERANO WINE FESTIVAL**

**RUCHE' LACCENTO 2009**

**SELEZIONATO COME UNICO RUCHE' PER IL MERANO WINE FESTIVAL 2010**

dal 6 all'8 Novembre al Kurhaus di Merano

  
**Vini**  
**Buoni**  
*d'Italia*

**ENOTECA**  
**ITALIA**

in un unico spazio 300 vini da vitigni autoctoni italiani e istriani  
selezionati per voi da Vinibuoni d'Italia

**Ruché di Castagnole Monferrato Doc Laccento Selezione Bricco Montalbera 2009**

**MONTALBERA - TERRA DEL RUCHE'**

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

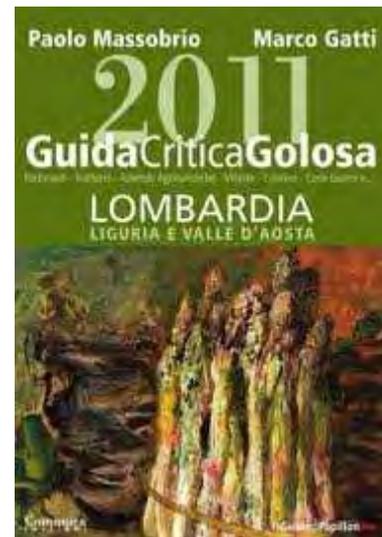
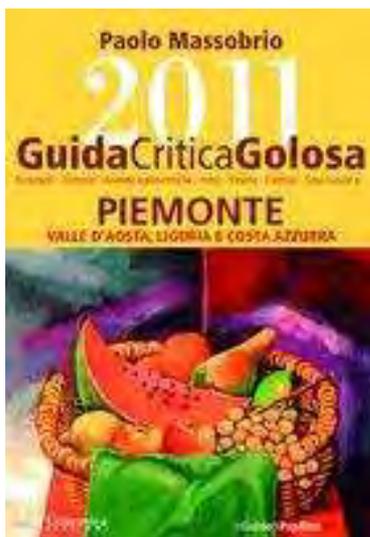
tel. 011 9433311 - fax 011 9434289 - [montalbera@montalbera.it](mailto:montalbera@montalbera.it) - [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

043

## LE GUIDE DI PAOLO MASSOBRIO

### IL GOLOSARIO

GUIDA CRITICA&GOLOSA AL PIEMONTE – LIGURIA – VALLE D'AOSTA  
GUIDA CRITICA&GOLOSA ALLA LOMBARDIA



Il critico enogastronomico PAOLO MASSOBRIO sempre molto vicino all'evoluzione della qualità Montalbera cita con "generosità" sulle sue tre guide in pubblicazione i tre Ruchè prodotti. Ottima descrizione e recensione, con specifica descrizione organolettica. Esordio in guida per il Ruchè LIMPRONTA 2008. Buona recensione anche per il Grignolino d'Asti GRIGNE' 2009.

Qui di seguito la pagina di recensione.

**CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)****MONTALBERA - TERRA DEL RUCHE**

via Montalbera, 1

tel. 0119433311 - 3487072979 • fax 0119434289

montalbera@montalbera.it • www.montalbera.it

La filosofia produttiva della famiglia Enrico Riccardo Morando è semplice e lineare: il rispetto e la valorizzazione del territorio, il legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima e intervento dell'uomo. Questo ha permes-

so, attraverso ben 7 generazioni, di essere attualmente protagonista nella valorizzazione del mondo vitivinicolo del Monferrato e Langa, con un occhio di riguardo alla produzione del Ruché di Castagnole Monferrato.

**Ruché di Castagnole Monferrato LA TRADIZIONE**

Etichetta storica per i Montalbera. Vinificazione tradizionale in rosso. Maturazione in vasche d'acciaio e affinamento per 3 mesi in bottiglia. Di color rosso rubino violacemente sgargiante, gran floreale, con sentori persistenti di petali di rosa e violetta, al palato risulta assai armonico, secco, con tenue tannicità.

**Ruché di Castagnole Monferrato LACCENTO**

Nato per esaltare al meglio le virtù organolettiche del vitigno omonimo, raccolta di uve in sovra-maturazione provenienti dal "Bricco Montalbera" collina maggiormente vocata ai raggi solari. Attenta cura delle uve in vigneto, con diradamento nei primi mesi estivi. Vinificazione con pre-macerazione a freddo e a caldo nella fase successiva, maturazione in vasche d'acciaio e affinamento minimo per 10 mesi in bottiglia. Risalta per sentori tipici di frutti di bosco, confettura, rare spezie orientali, mentre al palato è di gran persistenza gustativa e coinvolgente aromaticità.

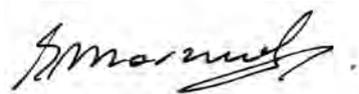
**Ruché di Castagnole Monferrato LIMPRONTA**

Sintesi finale del legame aziendale con questo vitigno, rappresenta il valore aggiunto ad anni di ricerche e sperimentazioni sul Ruché. LIMPRONTA è un sigillo, è la sintesi ultima della qualità firmata Montalbera. 2.500 bottiglie annue solo in quelle più floride. Vendemmia di uve ruché in sovra-maturazione presso i Bricchi aziendali più alti e maggiormente vocati. Affinamento per 10 mesi in tonneau legno di rovere francese e lungo affinamento in bottiglia. Questo vino si caratterizza per un colore rosso rubino tendente al mattonato, sentori di confettura che si uniscono allo speziato e al balsamico. Grande persistenza e potenza gustativa al palato.

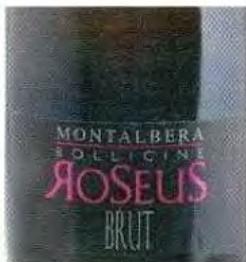


## GRANDI SPUMANTI ITALIANI 2010

Anche quest'anno L'annuario Grandi Spumanti Italiani, in edicola insieme alla rivista italiana "Il Mio Vino", ha segnalato con mia grande soddisfazione, le **Bollicine Roseus, Spumante Brut** di casa Montalbera, fra le 500 migliori etichette, selezionate su tutto il territorio nazionale.



### METODO CHARMAT OLTRE 10 EURO

Piemonte	<b>Spumante Brut Bollicine "Roseus" Montalbera</b>
	
	<i>vitigni:</i> <b>grignolino</b>
	<i>da bere adesso fino al 2012</i>
	<i>Prezzo:</i> <b>10,50 Euro</b>
Castagnole Monferrato (At) Tel. 011.9433311 - Fax 011.9434289 <a href="http://www.montalbera.it">www.montalbera.it</a>	

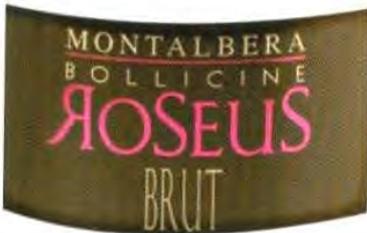
## Sparkle Bere Spumante 2011

Cucina & Vini



Riconfermata all'interno dell'edizione 2011 la Bollicina ROSEUS 2010 con un'ottima votazione. Si migliora di "mezzo pallino" rispetto l'annata precedente. Si sottolinea l'inciso "...delicato ma di personalità" rispecchiante le caratteristiche uniche di questa bollicina rosè.

**VSO** **BOLLICINE ROSEUS BRUT**  
**MONTALBERA**



Casa Montalbera ama le strade nuove come queste bollicine rosa ottenute da rifermentazione in purezza di grignolino, anarchica gloria monferrina. Un vino lineare e ben leggibile che si racconterà meglio col nuovo anno. Rosa chiaro, con perlage fine, ha naso fresco, leggero sui toni vegetali di erba medica e felce, che si aprono su note fruttate di mela, pera, agrumi e nocciola, con un soave petalo di rosa. La bocca è fresca, mediamente morbida, pari al corpo, di buona beva, con un'aromaticità finale che chiude su note vegetali e minerali.

Delicato ma di personalità accompagna bene un fritto misto alla piemontese dolce e salato insieme.



 grignolino  tank  12  n.c.  n.c.

CASTAGNOLE MONFERRATO

## MONTALBERA

### Ruché di Castagnole Monferrato Laccento

**IL VINO:** Laccento è un vino affascinante, che si stacca totalmente dai consueti canoni di "piemontesità". Al naso regala un'intensa speziatura, con ricordi di cannella, vaniglia, chiodo di garofano, cardamomo e persino una punta pepata, che delineano un carattere vivace ed allegro avvolto da dolci e soavi sensazioni di rosa di macchia e da note fruttate di lampone e fragola. Sul palato torna la dolcezza del fiore, che fonde perfettamente il frutto,

le spezie, la lieve e briosa tannicità in un insieme morbido, rotondo e carezzevole.

**DENOMINAZIONE:** Doc **VITIGNI:** ruché **ANNATE CONSIGLIATE:** 2006, 2007 e 2008.

**ZONA DI PRODUZIONE:** La piccola Doc Ruché di Castagnole Monferrato si estende su pochi comuni a nord-est di Asti e garantisce una produzione di circa 200 mila

bottiglie l'anno. Secondo alcuni il ruché, varietà di origine incerta, deve il suo nome

curioso alle comunità di monaci devoti a S. Rocco che ne avrebbe introdotto la

coltivazione; un'altra teoria, invece, lo fa derivare da "rocche", ovvero dalle zone

arroccate dove veniva coltivato. **L'AZIENDA:** Fondata nel primo Novecento, Montalbera

si è a lungo dedicata alle colture promiscue. A partire dagli anni Settanta la famiglia

Morando ha, però, adottato una politica di forte espansione e specializzazione viticola,

con l'acquisizione di nuovi terreni che hanno fatto dell'azienda un leader nella

produzione del Ruché. Le uve, prima vendute a produttori locali, a partire dal

2000 vengono vinificate direttamente. **TECNICA DI PRODUZIONE:** La

tradizionale vinificazione in rosso si svolge con pre-macerazione a freddo

nei primissimi giorni di lavorazione e post-macerazione a caldo al termine

della fermentazione, per una sosta complessiva sulle bucce di circa 12-

14 giorni. Il vino matura, quindi, in vasche d'acciaio inox e

successivamente si affina in bottiglia per almeno 10-12 mesi.



**THE WINE:** Laccento is a fascinating wine that is completely detached

from the usual canons of what is Piedmontese. In the nose it imparts an

intense spiciness, with recollections of cinnamon, vanilla, cloves,

cardamom, and even a peppery tinge, which delineate a vivacious and

cheerful character enveloped by sweet, smooth sensations of wild roses

and by fruity notes of raspberries and strawberries. On the palate, the

sweetness of the flower returns, which perfectly amalgamates the fruit, the

spices, and the light and lively tannicity in a delicate, rotond and caressable

ensemble. **APPELLATION:** DOC **GRAPE VARIETIES:** Ruché

**RECOMMENDED VINTAGES:** 2006, 2007, 2008 **PRODUCTION ZONE:**

The small Ruché DOC of Castagnole Monferrato stretches out over very

few Communes to the north-east of Asti, and guarantees a production of

about 200 thousand bottles per year. According to several authorities,

Ruché, a variety of uncertain origins, owes its curious name to the

community of monks devoted to San Rocco who reportedly introduced its

cultivation. Another theory, instead, says that it derived from "rocche"

(fortresses), i.e. from the zones where troops were moved behind defence

lines, in which it was cultivated. **THE ESTATE:** Founded in the early 20th

century, Montalbera has long been dedicated to mixed crops. Starting in

1970s, however, the Morando family adopted a policy of intense wine-

growing expansion and specialisation, with the acquisition of new terrains

that made the estate a leader in the production of Ruché. The grapes, which

previously were sold to local producers, have been personally made into wine since 2000. **PRODUCTION**

**TECHNIQUES:** The traditional wine making with maceration takes place with cold pre-maceration during the

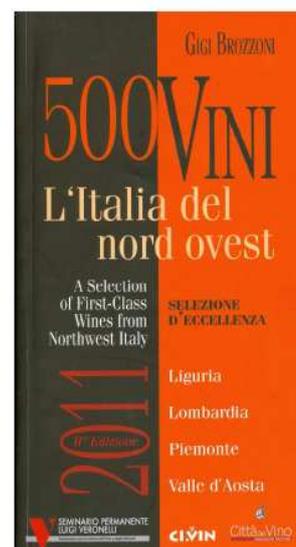
very first days of operations and hot post-maceration at the end of the fermentation, for a total stay over the

grape skins of about 12-14 days. The wine then matures in stainless-steel vats and subsequently refines in

the bottle for at least 10-12 months.

via Montalbera 1 - 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (Asti) - Tel. 011/9433311  
fax 011/9434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it

Anche il degustatore della guida "500 Vini. L'Italia del Nord-Ovest", Gigi Brozzoni de Laccento ha apprezzato in modo particolare le note fruttate di lampone e fragola e le dolci sensazioni di rosa. Grazie per aver definito il nostro ruché di punta, "un vino affascinante".



## CANTINE D'ITALIA 2010

GO WINE EDITORE



Go Wine sempre attenta alla qualità firmata Montalbera. Nell'edizione 2010 ottimi apprezzamenti da parte del sensorialista Francesco Falcone sulla produzione di Ruchè che viene descritta come "...*appassionata e generosa*". Segnato come VINO TOP il Ruchè LACCENTO .

Piemonte

### Montalbera - Terra del Ruchè

Via Montalbera, 1 - I-4030 Castagnole Monferrato (AT)  
tel +39 0141 292125 - fax +39 011 9434438  
celi +39 348 7072979 - www.montalbera.it

Site: ★★ ★ 1/2  
Accoglienza: ★★ ★ 1/2  
Vini: ★★ ★

**Franco Morando** 95 200000

Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria; svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.

Dal lunedì alla domenica, su appuntamento; anche telefonando al +39 348 4454682.

**vino top** Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 8 rapporto q/p Barbera del Monferrato Vivace € 3,9

*da conoscere* Piacevole il Roseus, rosato da uve grignolino. Rivido e ruspante il Grignolino d'Asti, di buona dolcezza il Moscato d'Asti.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Attualmente, con 75 ettari di vigneto in un unico appezzamento, ha aggiunto al nome la qualifica "Terra del Ruchè", risultando il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Si arriva qui, infatti, per conoscere questa originale e un po' bistrattata denominazione – una goccia nell'oceano del vino italiano – che alla Montalbera viene prodotta in modo generoso e appassionato. Il vino che se ne ottiene è sempre più apprezzato per via del suo profumo floreale, speziato, appena aromatico, assai caratteristico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di "integrazione" nell'élite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. Poi c'è tutto il resto del progetto che comincia a funzionare, con una viticoltura curata e un'ospitalità cordiale, che fanno bene a questi posti, spesso oscurati dal prestigio di altri terroir piemontesi. Poi c'è la graziosa Castagnole Monferrato, bel fazzoletto di colline nonché culla del vitigno. (FF)



STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET 2010

## Indian Wine Academy – Subhash Arora – gennaio 2010



# Indian Wine Academy

President : Cav. Subhash Arora      ESTD. 2003

- India's First Wine & Food Consultants
- Organisers of Corporate Wine Dinners
- Facilitators of Wine Education
- Wine & Food Show Promoters

### **GrapeFind: Ruché and Erbaluce**

*Piedmont is known for many indigenous grape varieties that include Arneis, Cortese, Dolcetto and Barbera etc which have been made popular in India during the last five years, but Ruché and Erbaluce are also a potential favourite of the Indian palate, writes Subhash Arora who discovered the taste at the Wine Show 2009 in Torino followed by winery and enoteca visits.*

Photo By: *Asli Arora*



When one thinks of Piemonte wines, Barolo and Barbaresco made from Nebbiolo grapes come to mind instantly. This is an indigenous (known as autochthonous in Italy) grape-but over the years it has become accepted as an 'international' variety, like the nearby Tuscany where Sangiovese is accepted internationally in the shape of Chianti, Chianti Classico, Brunello and Rosso di Montalcino, Nobile and Rosso di Montepulciano and many Super Tuscans.

DelWine has featured in the past several indigenous varieties in Europe hitherto unknown in India but potential mates for Indian palate. These have included Verdicchio and Lacrima in Marche and Grüneveller from Austria, Erbaluce (pron. ehr-bah-loo-chay) erba-loochay) and Ruché (pron. roo-kay) are the white and red varieties which are perfumed and flavoursome for the Indian palate-especially for the vegetarians.

### **Ruché di Castagnole Monferrato**

Grown in a small area of around 40 hAs in and around Monferrato in the Asti region, the Pinot like grape is very aromatic and perfumed. Laced with floral and plum notes, it is considered the red equivalent of Gewürztraminer. It makes the DOC wine with the above designation. The tannins are supple enough to make it a very attractive wine for the vegetarians as well though it would be a perfect wine for pastas, pizzas and mutton or chicken biryani.

The leading producer is **Montalbera** ([www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)) whom I visited at the Wine Show. They have two variants- La Tradizione, a classical wine and also Laccetto- a slightly more modern version both of which are easy to drink, very perfumed, dry but fruity. The aromas in fact remind you of forest fruit, plums and are slightly spicy. The mouthfeel is luscious and persistent; the slight black peppery flavour is perfect for the Indian palate. The after-taste is fairly long. Though a bit more expensive than Barbera and Dolcetto, this is a wine one can easily finish off a bottle between two persons.

I wonder how well it travels and how much quantity is available, but it will be an excellent and exclusive wine for a restaurant serving Italian cuisine as it will pair well with a wide spectrum of foods including vegetarian cuisines. For details you may contact directly at [Montalbera@montalbera.it](mailto:Montalbera@montalbera.it). They also make the passito version of this grape which is an interesting desert wine but will have a small market in India, at least. The Rose, Chardonnay, Cortese might be of minor interest.

## Wine News

### NEWS

Roma - 22 Gennaio 2010

#### **BOLLICINE & BARBERA PER LA COPPA DEL MONDO DI SCI 2010**



Se le bianche vette del Sestriere faranno da sfondo ad uno degli eventi più attesi dagli appassionati degli sport sulla neve e non solo, per brindare alla Coppa del Mondo di Sci Alpino 2010 (fino al 23 gennaio), non potevano certo mancare due fiori all'occhiello della produzione enologica piemontese: il Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2008 e le Bollicine Roseus 2008, firmati dalla cantina Montalbera, una delle realtà vitivinicole emergenti e più interessanti di Langa e Monferrato, di scena questa sera nel gala della premiazione della Coppa del Mondo di Sci per Disabili.

**Info:** [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



30 • la Circolare

### CASTAGNOLE MONFERRATO

La Mercantile

Sulla strada che porta a Calliano, si scorge la tenuta La Mercantile, che fu di proprietà dei Conti Rogeri, una delle famiglie più importanti di Castagnole. La tenuta è composta da diversi fabbricati, in particolare da un palazzo patronale tardo settecentesco di tre piani tutto in mattoni di cotto con camere affrescate e una cappella gentilizia riccamente decorata. L'immobile conserva inoltre una corte nobile, sistemata a giardino storico alla fine del XIX secolo. Recentemente l'edificio è stato ristrutturato e tutti gli affreschi restaurati. Sabato 13 marzo alle ore 11,00 e domenica 14 alle ore 10,00 verrà aperto il relais La Mercantile con le aziende del Consorzio del vino Ruché. La Coldiretti e i suoi produttori aprono "Il Mercato agricolo a km 0". Sabato alle ore 16,00 si potrà assistere a "Quando la banda passò": concerto della Banda di Rocchetta Tanaro; mentre alle ore 18,00 presso il teatro del paese concerto dei musicisti del Teatro Regio di Torino sul tema "Le Arie incontrano il vino...". Seguirà, nel foyer, degustazione di prodotti tipici abbinati al Ruché (ingresso: euro 10,00).

*Info: Comune di Castagnole Monferrato, tel. 0141292123 • La Mercantile • via Vittorio Emanuele, 15*

### Cantina Montalbera

Sempre a Castagnole, presso la sala di degustazione della Cantina Montalbera domenica 14 marzo alle ore 16,00 si terrà la conferenza di presentazione del "Progetto del dna - patente genetica del Ruché - Risultati e obiettivi raggiunti a tutela del consumatore". Relatori: Dott. Lino Lanfrancone - Dott. Franco Morando. A seguire, alle ore 17,00 degustazione del Ruché di Castagnole Monferrato "L'accento" 2008 - Selezione Bricco Montalbera - da parte del Prof. Bruno Rivella, presentazione ufficiale annata 2008.

*Cantina Montalbera • via Montalbera, 1 • tel. 0119433311 • www.montalbera.it*

### Azienda Agricola Luca Ferraris - The Italian Classic Style

Uno stile classico italiano. Quello dei vini di Luca Ferraris, ma anche quello di auto e moto d'epoca che sono il simbolo di un'eccellenza tutta made in Italy. L'Azienda Agricola Luca Ferraris di Castagnole Monferrato sarà tutto questo nei due giorni di Golosaria 2010. Esposizione di auto e moto che sono la storia di un classico italiano e degustazioni di vini dalle ore 10,00 alle ore 18,00 abbinati a salumi e formaggi tipici piemontesi.

*Az. Agricola Luca Ferraris • via al Castello, 14 • tel. 0141292202 • info@lucaferraris.it • www.lucaferraris.it*

# SVIJET U CASI - Zeljko Suhadolnik - febraio marzo 2010



(The World in a Glass)

hrvatska revija za eno-gastronomiju i turizam • croatian wine & gastronomy magazine  
[www.mam-vin.hr](http://www.mam-vin.hr) • [www.mam-vin.com](http://www.mam-vin.com)

## POTROŠAČKI PUTOKAZ - 118 - BUYING GUIDE

Od / since

veljača / february - 2010. - ožujak / march

1994.

### Monferrato

☺ (XL) **RUCHE 2008 Laccento** – MONTALBERA Franco Morando: Castagnole Monferrato, pozicija Montalbera • kosina brežuljka / hanging position(s) • autohtoni Ruché • grožđe brano u fazi lagane prezrelosti, selekcija / harvest of the a bit overmatured grapes • vinifikacija / vinification: inox • u zemlji porijekla / in the country of origin: d.o.c. • 14,5 vol% • 0,75 lit • boca / bottle: bordoška / bordeaux - izdužena / tall - normalna / normal • čep / stopper: pluteni / cork - ozbiljan / serious • oprema / design: lijepa / beautiful - elegantna / elegant • etiketa / label: dvodjelna, crna / in two parts, black - pregledna, čitljiva / legible: dobro / good • [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it) • traži se uvoznik / looking for an importer ▶ **OKO** ④ IZGLLED privlačan • uredan • konzistencija: vrlo dobra BOJA rubinska • svjetlija • živa BISTROĆA besprijejkorna • **NOS** ④ otvoren • čist MIRIS izražen: dobro • razvijen • traje • svjež • pun • topao • slatkast • prilično kompleksan BOUQUET upućuje na zemlju, tlo ▶ voće: (pre)zrelo • iz kompota - ukuhano • tamno-crveno - plavo • bobičasto - jagodičasto • domaće ▶ cvijeće: blago geranium ▶ bilje: aromatično ▶ začine: papar, dodir - muškata nit (muškata oraščić...) • **USTA** ④ čisto • živo • suho • sočno • bogato • zaobljeno • grije • ugodna herbalna crta OKUS slan • s primjerenom kiselosti TKIVO puno • fino zrnato TANIN / KISELINE: zamjetni • uklopljeni: dobro ZAVRŠETAK: voćni • blago herbalni • mekan • svjež • slankast • ugodno gorkast • perzistentan • **VINO** je u modernom stilu • pokazuje primarne arome • složeno • skladno • dotjerano • ima eleganciju • dinamično - s nervom • s mladenačkim poletom • mineralno • s voćnosti iskazanom fino • s herbalnim crtama • toplo • tijelom vrlo dobro - čvrste kičme • traje: dosta dugo • u usponu BUDUĆNOST: trošiti - čekati ■■■■■▶ **WINE** is in modern style • showing primary aromas • complex • balanced • cured well • has elegance • dynamic • with (youngster's) nerve ▶ ④ ON SIGHT COLOUR: bright ruby • vivid ▶ ④ ON THE NOSE fresh • deep • mineral • with fruitiness expressed fine • floral lines (kiss of geranium?) • with some herbal notes • some spiciness (muscat, nutmeg...) ▶ ④ IN THE MOUTH juicy • sapid • vivacious • rounded • warm • BODY: very good - firm backbone TISSUE thick PERSISTENCE: quite long POTENTIAL: going up ▶ FUTURE: drink now - hold SERVIS / SERVICE: ④ čaša tulipanova oblika / tulip shaped glass ④ 17 - 18°C

**RUCHÈ** – Ruchè je stara vinska crna sorta kapljica od koje ima pravo nositi oznaku kontroliranog geografskog porijekla d.o.c. ako je iz vinograda unutar sedam općina talijanskoga Pijemonta smještenih sjeveroistočno od područja što ga zahvaća Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo i Varigi. **Franco Morando**, vinogradar i vinar iz Castagnole Monferrata i vlasnik posjeda Montalbera, sebi je snažno dao u zadatak da izdigne i sortu i vino i učini ih, kao posebnost svojega kraja, popularnima kod šireg kruga ljubitelja plemenite kapljice. Porijeklo sorte ne zna se, ali se pretpostavlja da je ona iz Gornje Savoje (Alta Savoia, Haute Savoie). Kao vino karakteriziraju ga tamna rubinska boja, dosta iskazana voćnost (tamno bobičasto i jagodičasto voće, visoki alkohol, fina slanost te dobra mada ne i jače iskazana kiselost. Da bi maksimalno do izražaja došla svojstva sorte, Morando svoj Ruchè Montalbera ne stavlja u drvo nego ga i dozrijeva u inoksu. ■

# Tigullio Vino – 24 marzo 2010

tigulliovino.it  
cultura del vino e comunicazione



## Montalbera Azienda Agricola

 [Dove siamo](#)



Via Montalbera 1 Castagnole Monferrato (AT)

 Telefono: 011.9433311

 Web: [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

 E-mail: [montalbera@montalbera.it](mailto:montalbera@montalbera.it)

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè.

Attualmente la Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato ( Monferrato ) di CENTO ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa. La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo".  
( Prefazione di Luca Maroni a: Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini - Louis Oudart - I° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).

Al di là della rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore. Non ci rallegheremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera.

### Considerazioni di TigullioVino

*Marzo 2008*

I vini di quest'azienda non hanno una coerenza qualitativa. Di livello medio-buono i due Ruchegrave; e il Moscato d'Asti. Discreto e tipico il Grignolino, disarmonici e comuni i due Barbera. E vero che egrave; piugrave; facile suggerire che fare, ma egrave; altrettanto vero che questi due ultimi vini possono essere migliorati.

*Marzo 2010*

E' la seconda volta che quest'azienda ci presenta i suoi vini. A distanza di un anno, con vini d'annata diversa, un certo miglioramento c'è stato su tutta la linea degli 8 vini degustati. Su tutti però, i Ruchè. Di buon livello Lacceto e La Tradizione, ottimo il Passito. Curioso e piacevole il brut di grignolino.

## Lacceto Passito

[Montalbera Azienda Agricola](#)  
*di Commissione di TigullioVino.it*

Vitigno: Ruchè - Bottiglia: 37,5 cl - Alcol: 14,5% - Lotto 015 - Bottiglie prodotte: 1.500 - Prezzo sorgente: € 15,00

Alla vista è limpido, di colore granato scarico ma vivo. Al naso è molto intenso e persistente, fine, con netti sentori di rosa appassita, pepe bianco, confettura di piccoli frutti rossi appassiti, e lievi di nocciole tostate ed umori boschivi. In bocca è dolce ma sapido, con lieve e piacevole vena tannica, caldo, quasi vellutato, pieno e molta persistenza aromatica. Al retrogusto: vena tannica e note fruttata, floreale e speziata.

Note: Ottimo vino. Ottenuto da scelte uve ruchè raccolte surmature nel Bricco Montalbera, fatte appassire su graticci e fermentate in rosso. Evoluzione: quasi pronto. Prezzo medio in enoteca: € 27,00.

Valutazione di TigullioVino: 17/20 (@@@@)

## Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Lacceto 2008

[Montalbera Azienda Agricola](#)  
*di Commissione di TigullioVino.it*

Vitigno: Ruchè - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto 0409 - Fascetta Doc AAA 00497956 - Bottiglie prodotte: 8.000 - Prezzo sorgente: € 8,80

Alla vista è limpido, di colore granato con orlo aranciato. Al naso è abbastanza intenso e persistente, fine, con netti sentori varietali, fruttati e floreali di prugna e mirtillo maturi e un po' essiccati, rosa appassita, cannella, umori boschivi, mandorla e noce tostate. In bocca è secco, fresco, sapido, appena tannico, caldo, pieno, discretamente continuo. Al retrogusto: vena sapida e note fruttata e speziata.

Note: Buon vino. Ottenuto da scelte uve omonime raccolte un po' surmature, diraspate e, prima fatte macerare brevemente a freddo, e poi fatte fermentate e macerate per un totale di 13 giorni. Seguono la maturazione del vino in botti d'acciaio e un affinamento in bottiglia. Evoluzione: pronto.

Prezzo medio in enoteca: € 15,80.

Valutazione di TigullioVino: 16/20 (@@@@)

## Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2008

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigno: Ruchè - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13,5% - Lotto 0709 - Fascetta Doc AAA 00181352 - Prezzo sorgente: € 7,25

Alla vista è limpido, di colore rubino tendente al granato. Al naso è intenso e persistente, fine, abbastanza ampio, con sentori varietali, speziati e fruttati di rosa appassita, cannella, mandorla secca un po' tostata, e lieve di cacao e gudron. In bocca è secco ma morbido, sapido, lievemente tannico, caldo, pieno e continuo. Al retrogusto: vena tannica e note floreali, fruttata e speziata.

Note: Buon vino. Ottenuto da scelte uve omonime diraspate e fatte fermentare e macerare per circa 12 giorni a temperatura controllata. Seguono la maturazione in botti d'acciaio inox e un affinamento di 3 mesi in bottiglia. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: € 13,00.

Valutazione di TigullioVino: 15/20 (@@@)

## Roseus Brut Metodo Martinotti

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigno: Grignolino - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 12,5% - Lotto 1.2009 - Prezzo sorgente: € 5,90

Alla vista è brillante, di colore rosa chiaro con lievi riflessi ramati, con perlage fine, discretamente fitto e continuo. Al naso è intenso e persistente, fine, con netti sentori fruttati di ciliegia, lampone e ribes rosso maturi, e lieve vegetale e di confetto. In bocca è secco, fresco, molto sapido, delicatamente caldo, discretamente pieno e continuo. Al retrogusto: vena sapida e note fruttate e vegetale.

Note: Discreto tendente al buono. Ottenuto da scelte uve grignolino vinificate in rosato, il cui mosto ha fermentato in autoclave. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: € 10,60.

Valutazione di TigullioVino: 15/20 (@@@)

## Barbera d'Asti Doc La Ribelle 2008

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigno: Barbera - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13,5% - Fascetta Doc AAA 01447860  
Prezzo sorgente: € 5,50

Alla vista è limpido, di colore rubino carico tendente al granato. Al naso è intenso e persistente, fine, con netti sentori fruttati di ciliegia durona, e mora mature, e lieve boisé. In bocca è secco, fresco, sapido, leggermente astringente, caldo, abbastanza pieno e continuo, con fondo amarognolo. Al retrogusto: vena tannica e nota fruttata.

Note: Discreto. Ottenuto da scelte uve omonime diraspate e fatte fermentare e macerare per 10<sup>o</sup> giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione del vino in botti inox, ed un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia. Evoluzione: quasi pronto. Prezzo medio in enoteca: € 9,90.

Valutazione di TigullioVino: 14/20 (@@@)

## Moscato d'Asti Docg San Carlo 2009

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigno: Moscato - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 5,5% - Lotto 09330 - Fascetta Docg AAC 08979121 - Prezzo sorgente: € 5,95

Alla vista è cristallino, di colore paglierino scarico con lievi riflessi verdolini, con lieve effervescenza. Al naso è abbastanza intenso e persistente, fine, varietale, con sentori di mela, fiori di sambuco, salvia, agrumi e crosta di pandoro. In bocca è dolce, fresco, molto sapido, leggero ma discretamente equilibrato, di media persistenza aromatica. Al retrogusto: vena sapida e note varietale e fruttata.

Note: Discreto. Ottenuto da scelte uve omonime il cui mosto è fatto fermentare in autoclave. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: € 10,70.

Valutazione di TigullioVino: 14/20 (@@@)

## Grignolino d'Asti Doc Grignè 2008

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigni: Grignolino - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13% - Lotto 0409 - Prezzo sorgente: € 5,15

Alla vista è limpido, di colore cerasuolo con orlo aranciato. Al naso è discretamente intenso, persistente, fine, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa, ribes rosso e pepe bianco. In bocca è secco, fresco, molto sapido, lievemente astringente, delicatamente caldo, sufficientemente pieno e continuo. Al retrogusto: vena sapida e tanica, e note floreali, fruttata e speziata.

Note: Discreto. Ottenuto da scelte uve omonime diraspate e fatte fermentare con parziale eliminazione dei vinaccioli, in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Seguono una maturazione in botti inox e un affinamento di 2 mesi in bottiglia. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: € 9,30.

Valutazione di TigullioVino: 13/20 (@@)

## Barbera del Monferrato Doc La Briosà 2008

[Montalbera Azienda Agricola](#)

[di Commissione di TigullioVino.it](#)

Vitigno: Barbera - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13,5% - Lotto 0109 - Prezzo sorgente: € 4,90

Alla vista è limpido, di colore granato carico. Vivace. Al naso è abbastanza intenso e persistente, sufficientemente fine, con sentori ancora vinosi, e fruttati di ciliegia e mora mature e vegetali. In bocca è secco, poco fresco ma sapido, lievemente tannico, caldo, di medio corpo e continuità. Al retrogusto: vena tannica e note fruttata e vegetale.

Note: Discreto. Ottenuto da scelte uve omonime diraspate e fatte fermentare per 10 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave. Maturazione in botti d'acciaio inox e un affinamento di 2 mesi in bottiglia. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: € 8,80.

Valutazione di TigullioVino: 13/20 (@@)

## Der Weinlakai

» Lakardoskop #8: Vintage Pen aus 2007!

### Rares Schätzchen aus dem Piemont!

Tobias Treppenhauer | 08. März 2010 11:25 Uhr

2008 Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (Rotwein, Italien)

Luca Maroni ist einer der einflussreichsten Weinkritiker Italiens und der Weinlakai zog sein Urteil bereits bei **dieser** Empfehlung zu Rate. Dem heutigen Wein gibt er mit 98 Punkten eine exzellente Bewertung und erklärt ihn kurzerhand zum besten Wein Italiens in 2010. Der "Laccento" stammt aus dem **Piemont**, ist aber alles andere als der typische Piemont-Wein a la Barbera, Barolo oder Barbaresco. Er wurde aus der nur wenig bekannten Rebsorte **Ruché** vinifiziert und kommt völlig ohne Holzeinsatz aus. Das Ergebnis ist ein faszinierender Wein mit einer betörenden Aromatik und einer unglaublichen Struktur.



Ruché di Castagnole Monferrato ist ein DOC-Gebiet im italienischen Piemont und umfasst nur 15 Hektar Rebfläche. Die Rebsorte Ruché ist hier die vorherrschende Rebsorte, die sowohl trocken als auch restsüß vinifiziert wird.

Ihre typische Charakteristik ist ein extrem floraler Duft, der häufig an Rosen erinnert. Um dieses außergewöhnliche Aromaprofil nicht unnötig zu überdecken, verzichten viele Winzer auf den Einsatz von Holz. Da Ruché trotzdem sehr körperreich und langlebig ist, entstehen aus dieser Rebsorte sehr ungewöhnliche Weine, die durch Ihren wunderschönen Duft zu verzaubern wissen.

Ruché wurde wahrscheinlich im 18. Jahrhundert aus dem Burgund in das Piemont gebracht und erst seit den 1970ern erfreut sich die Rebsorte wieder größerer Beliebtheit. Diese Popularität sorgte dann schließlich für die

Einrichtung eines DOC-Gebiets Ende der Achtziger.

Seit 2001 ist vorgeschrieben, dass die Rotweine des Gebiets mindestens 90% Ruché-Trauben enthalten müssen. Der übrige Teil ist dem Ermessen des Winzers überlassen. Meist kommt allerdings **Barbera** oder **Brachetto** zum Einsatz.

Der Laccento ist einer der Toppweine der Agricola Montalbera und seine Gesamtproduktion reicht pro Jahrgang für lediglich 8.000 Flaschen. Der Wein besteht aus 100% Ruché und hat in der **Mazeration** 12-14 Tage Schalenkontakt. Anschließend wird er in Edelstahltanks ausgebaut und bevor er in den Verkauf gelangt, reift er rund 12 Monate in der Flasche.

Auch wenn der Wein mit 20,- EUR nicht billig ist, so ist er trotzdem als günstig zu bezeichnen. Es ist kein Wein zum "Nebenhertrinken", sondern ein ganz besonderer Genuss, der bei jedem Schluck wieder aufs Neue Spaß macht. Zudem ist der Wein bereits jetzt sehr gut zu trinken, macht aber durch seine leicht bitteren Tannine klar, dass er auch noch in vielen Jahren ein Genuss sein wird.

Es müssen ja nicht gleich 12 Flaschen sein, doch empfehle ich zumindest 3 Flaschen zu kaufen. Eine zum Sofortprobieren, eine zum Nachverkosten in 1-2 Jahren und eine dritte für den "Keller".



Tobias Treppenhauer ist der Weinlakai. Seit Mitte der 90er ist er begeisterter Wein-Fan und vor allem auch "Jäger und Sammler" des Saftes. Er beschäftigt sich intensiv mit Bewertungen internationaler Kritiker und versucht, die besten "Deals" für den günstigsten Preis zu ergattern. In seinem sternblog möchte er Menschen für Wein und dessen preiswerten Einkauf begeistern. Mehr zum Weinlakai ist in dem Januar-Eintrag aus 2008 mit dem Titel "Der Weinlakai stellt sich vor" zu lesen. Zudem lohnt ein Blick in das Monats-Archiv – die Einträge werden regelmäßig aktualisiert.



[www.weinlakai.de](http://www.weinlakai.de)



2008 Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Lacceto (Rotwein, Italien)

**Auge:** Violett-Rot.

**Nase:** Florale Aromen von Veilchen, Jasmin und Rose. Zudem Erdbeeren, Süßkirschen und ein wenig Anis.

**Mund:** Am Gaumen setzt sich ein frischer Eindruck von roten Beeren und Blumen fort. Eindrucksvoll dichte Struktur mit noch jungen, leicht bitteren Tanninen und einem sehr langen Abgang.

**Sonstiges:** Enthält 100% Ruché. 14,5 Alkohol.

98 Punkte

(Quelle: Luca Maroni, Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010)

#### Meine Einkaufsempfehlung:

Weinkellerei Höchst (nur 300 Flaschen)

19,90 EUR /Fl.

abzgl. 10% Rabatt bei Eingabe von "Weinlakai" in den Bemerkungen zur Bestellung.

(Versandkosten 6,90 EUR, ab 150,- EUR frei)

[Hier klicken](#)

Stand: 08.03.2010. Nur solange der Vorrat reicht. Der Weinlakai übernimmt keine Verantwortung für die angegebenen Händler.

Händler können gerne günstigere Angebote (inkl. Versandkosten) als Kommentar posten. Rein werbliche Posts werden sofort gelöscht.

**Kommentare (4) :: [Permalink](#) :: [Trackbacks \(0\)](#)**

Trackback URL für diesen Eintrag:  
</blog/trackback.php?id=3564>

*Hinweis: sternblogs übernimmt keine Verantwortung für den Inhalt der Kommentare, für darin enthaltene Links und verlinkte Seiten. Diese werden im Interesse der Kommentatoren, User und Autoren unmittelbar freigeschaltet und können nicht immer sofort gelesen werden.*

## Kommentare

### Zu hoch bepunktet?

Der Wein kostet vor Ort etwa 10 Euro (für diesen Preis habe ich ihn gekauft). Die Bewertung halte ich jedoch für leicht übertrieben: 88-90 Punkte gestehe ich ihm zu. Die 98 Punkte sind einfach zu hoch gegriffen - die Nähe zu 100 Punkten ist fatal, da kommen doch noch einige andere Weine, die über dem L'Accento liegen, in Betracht und für die reicht dann die Punktescala nicht mehr aus. Ein toller Nischenwein, der zu einem kräftigen Essen gehört und mit seinen 14,5 Volt schon ein Blockbuster ist.

franceinter | 08. März 2010, 15:09 Uhr

### 14,5%

Ich will hier über keinen Geschmack urteilen aber müssen es denn immer Weine mit solchem Gehalt an alc.% sein?. Man(n) hat ja fasst den Eindruck, dass nur noch Weine mit über 13,5 vol% überhaupt noch trinkbar sind! Ich halte diesen weltweiten Trend - auf viel alc.% auszubauen - für Schade und werde mich diesem flachen Verkaufstrend bzw. "Gaumentrend" nicht anschliessen. Beste Grüsse Andreas

andreas.sch | 08. März 2010, 15:18 Uhr

### zu hoch bepunktet?

Gut das ich den Wein vor diesem Eintrag bestellt habe, hätte ich vielleicht sonst nicht gemacht. Habe den Wein heute deshalb auch sehr skeptisch verkostet. Was erwartet mich den nun, die Offenbahrung laut Weinklakai oder eine radikale Fehleinschätzung des Herrn Maroni.

Ergebnis - unglaubliche, sagenhafte Aromatik - sicherlich ungewöhnlich also nicht für MAINSTREAM Trinker. Die sollten auch bei Fruchtiger Vanille und etwas Marmelade bleiben. Wem sich jedoch die feine elegante Aromatik erschließt und die geniale Vielfalt der Nuancen, der freut sich über ein fantastisches Schnäppchen.

Ist mir auch egal ob der Wein in Italien nun 10 € kostet oder 20. Fakt ist der Wein ist deutlich mehr Wert und für 10 € komme ich auch nicht nach Italien und zurück.

Fazit: Weinklakai - weiter so mit Deinen Tipps ich folge Dir.

diebo | 11. März 2010, 21:58 Uhr

### @ diebo

Ja, Du hast alles richtig gemacht! Das eigene Urteil zählt, alles andere ist Makulatur. Und Negativgerede – welcher Art auch immer – ist bei diesem Wein wahrlich unangebracht.

Heute den Rest meiner Musterflasche probiert und der Wein präsentiert sich noch eindrucksvoller als je zuvor. Nach drei Tagen an der Luft!

Glückwunsch an alle Käufer, der Wein ist fast ausverkauft.

Cheers

Der Weinklakai

weinklakai | 11. März 2010, 22:15 Uhr

 Bilderrätsel knacken auf  facebook



 Mit gutem Wein zu Ihren Diensten

Alle stern.de-Blogger

Alle stern.de-Blogs

« Lakaidoskop #6: Vintage Port aus 2007!

Der Ball des Weines 2010! »

Rares Schätzchen aus dem Piemont!

Veröffentlicht in **Allgemein**, **Empfehlungen** von admin am **08.03.2010** um **13:25 Uhr**

**2008 Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (Rotwein, Italien)**

Luca Maroni ist einer der einflussreichsten Weinkritiker Italiens und der Weinlakai zog sein Urteil bereits bei **dieser** Empfehlung zu Rate. Dem heutigen Wein gibt er mit **98 Punkten** eine exzellente Bewertung und erklärt ihn kurzerhand zum besten Wein Italiens in 2010. Der "Laccento" stammt aus dem **Piemont**, ist aber alles andere als der typische Piemont-Wein a la Barbera, Barolo oder Barbaresco. Er wurde aus der nur wenig bekannten Rebsorte **Ruché** vinifiziert und kommt völlig ohne Holzeinsatz aus. Das Ergebnis ist ein faszinierender Wein mit einer betörenden Aromatik und einer unglaublichen Struktur.



**Ruché di Castagnole Monferrato** ist ein **DOC-Gebiet** im italienischen Piemont und umfasst nur 15 Hektar Rebfläche. Die Rebsorte Ruché ist hier die vorherrschende Rebsorte, die sowohl trocken als auch restsüß vinifiziert wird.

Ihre typische Charakteristik ist ein extrem floraler Duft, der häufig an Rosen erinnert. Um dieses außergewöhnliche Aromaprofil nicht unnötig zu überdecken, verzichten viele Winzer auf den Einsatz von Holz. Da Ruché trotzdem sehr körperreich und langlebig ist, entstehen aus dieser Rebsorte sehr ungewöhnliche Weine, die durch Ihren wunderschönen Duft zu verzaubern wissen.

Ruché wurde wahrscheinlich im 18. Jahrhundert aus dem Burgund in das Piemont gebracht und erst seit den 1970ern erfreut sich die Rebsorte wieder größerer Beliebtheit. Diese Popularität sorgte dann schließlich für die Einrichtung eines DOC-Gebiets Ende der Achtziger.

Seit 2001 ist vorgeschrieben, dass die Rotweine des Gebiets mindestens 90% Ruché-Trauben enthalten müssen. Der übrige Teil ist dem Ermessen des Winzers überlassen. Meist kommt allerdings **Barbera** oder **Brachetto** zum Einsatz.

Der Laccento ist einer der Toppweine der Agricola Montalbera und seine Gesamtproduktion reicht pro Jahrgang für lediglich 8.000 Flaschen. Der Wein besteht aus 100% Ruché und hat in der **Mazeration** 12-14 Tage Schalenkontakt. Anschließend wird er in Edelstahl tanks ausgebaut und bevor er in den Verkauf gelangt, reift er rund 12 Monate in der Flasche.

Auch wenn der Wein mit 20,- EUR nicht billig ist, so ist er trotzdem als günstig zu bezeichnen. Es ist kein Wein zum "Nebenhertrinken", sondern ein ganz besonderer Genuss, der bei jedem Schluck wieder aufs Neue Spaß macht. Zudem ist der Wein bereits jetzt sehr gut zu trinken, macht aber durch seine leicht bitteren Tannine klar, dass er auch noch in vielen Jahren ein Genuss sein wird.

Es müssen ja nicht gleich 12 Flaschen sein, doch empfehle ich zumindest 3 Flaschen zu kaufen. Eine zum Sofortprobieren, eine zum Nachverkosten in 1-2 Jahren und eine dritte für den "Keller".

**2008 Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (Rotwein, Italien)**

**Auge: Violett-Rot.**

**Nase: Florale Aromen von Veilchen, Jasmin und Rose. Zudem Erdbeeren, Süßkirschen und ein wenig Anis.**

**Mund: Am Gaumen setzt sich ein frischer Eindruck von roten Beeren und Blumen fort. Eindrucksvoll dichte Struktur mit noch jungen, leicht bitteren Tanninen und einem sehr langen Abgang.**

**Sonstiges: Enthält 100% Ruché. 14,5 Alkohol.**

**98 Punkte**

(Quelle: Luca Maroni, Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010)

**Meine Einkaufsempfehlung:**

Weinkellerei Höchst (nur 300 Flaschen)

**19,90 EUR /Fl.**

abzgl. **10% Rabatt bei Eingabe von "Weinlakai" in den Bemerkungen zur Bestellung.**

**(Versandkosten 6,90 EUR, ab 150,- EUR frei)**

**[Hier klicken](#)**

Stand: 08.03.2010. Nur solange der Vorrat reicht. Der Weinlakai übernimmt keine Verantwortung für die angegebenen Händler.

Händler

können gerne günstigere Angebote (inkl. Versandkosten) als Kommentar

posten. Rein werbliche Posts werden sofort gelöscht.

**7 Kommentare »**

7 Kommentare für 'Rares Schätzchen aus dem Piemont!'

Abonniere die Kommentare als **RSS** oder benutze den **TrackBack** für 'Rares Schätzchen aus dem Piemont!'.



**franceinter** meinte am 08.03.2010 um **15:09**

Zu hoch bepunktet?

Der Wein kostet vor Ort etwa 10 Euro (für diesen Preis habe ich ihn gekauft).

Die Bewertung halte ich jedoch für leicht übertrieben: 88-90 Punkte gestehe ich ihm zu. Die 98 Punkte sind einfach zu hoch gegriffen – die Nähe zu 100 Punkten ist fatal, da kommen doch noch einige andere Weine, die über dem L'Accento liegen, in Betracht und für die reicht dann die Punktescala nicht mehr aus. Ein toller Nischenwein, der zu einem kräftigen Essen gehört und mit seinen 14,5 Volt schon ein Blockbuster ist.



**andreas.sch** meinte am 08.03.2010 um **15:18**

14,5%

Ich will hier über keinen Geschmack urteilen aber müssen es denn immer Weine mit solchem Gehalt an alc.% sein?. Man(n) hat ja fasst den Eindruck, dass nur noch Weine mit über 13,5 vol% überhaupt noch trinkbar sind! Ich halte diesen weltweiten Trend – auf viel alc.% auszubauen – für schade und werde mich diesem flachen Verkaufstrend bzw. "Gaumentrend" nicht anschließen. Beste Grüsse Andreas

**diebo** meinte am 11.03.2010 um 21:58

zu hoch bepunktet?

Gut das ich den Wein vor diesem Eintrag bestellt habe, hätte ich vielleicht sonst nicht gemacht. Habe den Wein heute deshalb auch sehr skeptisch verkostet. Was erwartet mich den nun, die Offenbarung laut Weinlakai oder eine radikale Fehleinschätzung des Herrn Maroni.

Ergebnis – ungläubliche, sagenhafte Aromatik – sicherlich ungewöhnlich also nicht für MAINSTREAM Trinker. Die sollten auch bei Fruchtiger Vanille und etwas MÄrmelade bleiben. Wem sich jedoch die feine elegante Aromatik erschließt und die geniale Vielfalt der Nuancen, der freut sich über ein fantastisches Schnäppchen.

Ist mir auch egal ob der Wein in Italien nun 10 € kostet oder 20. Fakt ist der Wein ist deutlich mehr Wert und für 10 € komme ich auch nicht nach Italien und zurück.

Fazit: Weinlakai – weiter so mit Deinen Tipps ich folge Dir.

**weinlakai** meinte am 11.03.2010 um 22:15

@ diebo

Ja, Du hast alles richtig gemacht! Das eigene Urteil zählt, alles andere ist Makulatur. Und Negativgerede ist bei diesem Wein wahrlich unangebracht. Heute den Rest meiner Musterflasche probiert und der Wein präsentiert sich noch eindrucksvoller als je zuvor. Nach drei Tagen an der Luft!

Glückwunsch an alle Käufer, der Wein ist fast ausverkauft.

Cheers

Der Weinlakai

**frasdorf** meinte am 13.03.2010 um 08:49

Da bin ich ja mal gespannt

Wir fahren jedes Jahr nach Italien und nehmen auch immer eine gute Flasche Rotwein mit (oder kaufen die vor Ort), um den Urlaub richtig einzustimmen. Da ich vor kurzem über den Weinlakai gestolpert bin und endlich vernünftigen Wein zu einem guten Preis bekomme (hab lange danach gesucht), freue ich mich jedesmal wie ein Schnitzel auf die Weinlieferungen. Zurück zum Urlaub: wir werden dieses Jahr das Piemont-Schätzchen mitnehmen und sind schon wahnsinnig gespannt. Ich denke, zum Wein muß auch die Umgebung und Stimmung passen und was gibts da Schöneres als gut alt Venedig. Werde berichten, aber ich denke jetzt schon, daß wir auf jeden Fall nicht enttäuscht sein werden. Ach, wann ist es endlich Juni.....

Grüße und weiter so, Weinlakai,

Chriss

**winetasting** meinte am 14.03.2010 um 12:57

Na ja...

Habe mich schon über viele gute Empfehlungen des Weinlakaien gefreut, aber diesen Wein finde ich nichts Besonderes. Er schmeckt für mich nicht viel anders als ein typisches Produkt aus der Sangiovese-Traube, rau und relativ undifferenziert. Meiner Ansicht nach ist der Wein nicht mehr wert als die 10 Euro, die einer der Vor-Kommentatoren als Preis vor Ort angegeben hat.

**Gaudio** meinte am 23.03.2010 um 16:02

Kauf in Italien

Wenn ich nach Italien fahre, so nehme ich von Zuhause den Wein mit, da man in Italien, bis auf sehr, sehr wenige Ausnahmen, deutlich höhere Preise bezahlt.

Bei einigen Cooperativen mag das anders sein, aber ich habe oft die oben genannte Erfahrung gemacht.

Bei einem Gespräch in einer Vinothek am Lago Maggiore, der Besitzer ist ein guter Bekannter meiner Eltern, konnte der nur über die Preise staunen, für welche man in Deutschland die gleichen Weine erhält.

Vielleicht werde ich an einem Tag mit schlechtem Wetter mal ins Monferrato fahren, um dort bei dem genannten Winzer die Preise zu erfragen... und dabei in meiner Lieblingscoop. einen herrlich gemachten Barbera zu erstehen 😊

Schön finde ich es auch, dass Gattinara wieder auferstanden ist. Auf dem Rückweg werde dort auch noch kurz einkehren. Tipp: Im September steigt in Gattinara der Bär!!!

Einen Kommentar hinterlassen

 Name (erforderlich) Mailadresse (wird nicht veröffentlicht) (erforderlich) Webseite

Um kommentieren zu können, tragen Sie bitte Ihre Mailadresse und Ihren Namen in die entsprechenden Felder ein. Eine Registrierung auf stern.de ist nicht notwendig. Dennoch gelten auch an dieser Stelle unsere [Regeln](#) und [AGB](#).

Diesen Blog durchsuchen

Suche nach:  

Über den Blog

[Tobias Treppenhauer, Düsseldorf:](#)[Die Suche nach ausgezeichneten Tropfen zu unschlagbaren Preisen.](#)

Was bisher geschah ...

Wähle den Monat 

Kategorien

[Allgemein](#)[Empfehlungen](#)[Lakaidoskop](#)

Tags

Blogroll

[Das Weinlakai-Forum](#)[Weinlakai](#)["Der Weinlakai" abonnieren](#)[RSS 0.92](#)[RSS 1.0](#)[RSS 2.0](#)[Atom](#)[Social Media](#)

## VINI E SAPORI – 10 marzo 2010



Il 13 e 14 marzo, con Papillon, torna  
Golosaria tra i castelli del Monferrato

**golosaria** Si inaugurano nuove  
strutture turistiche a  
Portacomaro,  
Montemagno e  
Castagnole Monferrato.

In programma a Montiglio un convegno nazionale sul turismo  
nelle dimore storiche.

Ancora una volta Golosaria accenderà i riflettori sul Monferrato astigiano, ed esattamente il 13 e 14 marzo. La rassegna di Papillon ideata dal giornalista Paolo Massobrio, si attiverà in 25 cantine e 17 location, tra cui 9 castelli (Portacomaro, Castell'Alfero, Cisterna d'Asti, Cortanze, Montiglio, Piea, Verrua Savoia, Razzano di Alfiano Natta che tuttavia sono in provincia di Alessandria e di Torino), per un weekend dedicato alla scoperta del bello in tutte le sue forme. Partner dell'iniziativa, per il terzo anno consecutivo, sarà la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti che insieme a Camera di Commercio, Provincia e i Comuni di Montemagno, Portacomaro e Castagnole Monferrato condivideranno questo festival itinerante del gusto, che vuole accendere i riflettori su una zona ideale per una vacanza ma anche per un investimento immobiliare.

Il focus della manifestazione sarà concentrato tra Portacomaro, Castagnole Monferrato e Montemagno. A Portacomaro, sabato 13 marzo alle ore 10.00 prenderà il via il concorso nazionale "Wine Passion - Grignolino" e verrà presentata la nuova struttura alberghiera che sorgerà all'interno del castello.

Ma Golosaria proseguirà con l'inaugurazione della Casa degli Artisti e con l'esposizione delle opere d'arte del Piemonte più sconosciuto: dalle meridiane all'arte che guarda un ordine. Contemporaneamente si apriranno i banchi d'assaggio de "Il Grignolino sposa i salumi d'eccellenza di Papillon", mentre per il sabato sera è prevista musica jazz in piazza, abbinata alla tradizionale fagiolata di Sant'Agata, riproposta per l'occasione in versione notturna.

Sia sabato che domenica alla Bottega del Grignolino ubicata nei locali dell'antico Torrione, non mancheranno assaggi del Grignolino con i migliori salumi della Provincia di Asti, mentre l'animazione della giornata inaugurale sarà a cura di Principessa Valentina e della banda musicale di Portacomaro.

Alle ore 11.00 di sabato Castagnole sarà protagonista dell'inaugurazione del relais La Mercantile che avverrà alla presenza delle aziende del Consorzio del vino Ruchè, mentre la Coldiretti e i suoi produttori apriranno Il Mercato agricolo a km 0.

Alle ore 16.00 a evocare i fasti di una mitica festa dopo la guerra, a Castagnole ci sarà "Quando la banda passò" il gran concerto della Banda di Rocchetta Tanaro. Quindi, alle ore 18.00 al Teatro comunale con il Concerto dei musicisti del Teatro Regio di Torino sul tema "Le Arie incontrano il vino..." cui seguirà, nel foyer, una degustazione di prodotti tipici abbinati al Ruchè (ingresso: euro 10).

Nella mattina di sabato, infine, l'inaugurazione a Montemagno alle ore 12.00 alla Tenuta Montemagno con i magnifici produttori de Il Golosario provenienti da tutta Italia. Salumi, formaggi, dolci, mieli, cioccolati, paste artigianali, birre e vini saranno i protagonisti di questa due giorni del gusto monferrina.

Sempre la Tenuta Montemagno ospiterà alle ore 15.30 l'evento "Il giardino nel piatto, incontro sul piacere di coltivare l'orto e consumarne i prodotti" realizzato in collaborazione con la rivista Gardenia, mentre l'area lounge della Tenuta vivrà tutto il giorno con le proposte dello chef Giuseppe Palermino de La Braja di Montemagno. Prologo dell'iniziativa sarà martedì 9 marzo alle ore 16.30, nella sede della Provincia di Asti (Sede consiliare - piazza Alfieri, 33), l'incontro "Aspettando Golosaria... verso l'Expo 2015" durante il quale, oltre alla presentazione della III edizione di Golosaria Monferrato si parlerà di Expo 2015 con l'intervento di Andrea Radic, responsabile marketing e comunicazione dell'evento. Al dibattito seguiranno le degustazioni sul tema: "Un vino per 20 paesi, sposato a 20 eccellenze del territorio". Oltre agli appuntamenti legati al gusto e alla cultura che animeranno l'intero weekend in 17 differenti location (Portacomaro, Montemagno, Castagnole Monferrato, Albugnano, Castell'Alfero, Cioccaro di Penango, Cisterna d'Asti, Cocconato, Cortanze, Grana, Moncalvo, Montiglio Monferrato, Piea, Verrua Savoia, Roatto, Castelnuovo Don Bosco, Grazzano Badoglio), non mancheranno nella giornata di domenica gli appuntamenti con le Fiat 500 per il tour nel Monferrato e con la Corriera del Freisa che, con partenza da Torino, accompagnerà i visitatori di Golosaria in una giornata alla scoperta del Monferrato.

E domenica 14 marzo oltre agli appuntamenti previsti nelle location principali, che proseguiranno le attività iniziate il giorno di apertura di Golosaria, la manifestazione entrerà nel vivo con numerosi eventi sul territorio. Alle ore 16.00 la Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato presenterà il Progetto del DNA - Patente genetica del Ruché, mentre alle ore 15.00 a Montemagno, in piazza San Martino, si terrà l'esibizione degli sbandieratori della A.S.T.A., gruppo ufficiale del Palio di Asti, oltre a un'esposizione e vendita di piante a cura di vivaisti locali.

Sabato pomeriggio alle ore 18.00, nel castello di Cortanze, avrà luogo il convegno "Prodotti di territorio. Prodotti di qualità". Tradizione e futuro. Le De.Co. e la salvaguardia del patrimonio enogastronomico. Incontro pubblico con Paolo Massobrio organizzato dalla Comunità Collinare della Val Rilate cui seguirà un aperitivo con prodotti del territorio.

Domenica 14 marzo il Castello di Montiglio ospiterà alle ore 10.30 il Convegno nazionale, moderato da Paolo Massobrio, sul tema "Il turismo in Italia? Nelle dimore storiche. Per una legge e per un marchio nazionale" ovvero un'analisi sulle potenzialità del Monferrato e sulle valenze e prospettive di marketing per le dimore storiche cui parteciperanno i sindaci del Piemonte. Sempre Montiglio ospiterà "GolosExpo", itinerario enogastronomico fra i piatti della cucina monferrina con esposizione e vendita di prodotti locali, da sabato sera a domenica. Numerosi anche gli appuntamenti che animeranno Grana: dalle ore 10.00 "Golos auto", passerella di auto storiche in collaborazione con CARS - Asti; dalle ore 12,00 "Golos ando", a tavola con "zuppa di ceci e costine" (antica ricetta del Salera di Asti) e "trippa dell'ortolano" a cura della Pro

Loco di Grana presso il salone Pro Loco (via delle Scuole); alle ore 13,00 "Oubià", presentazione del prodotto e del progetto per l'attribuzione della De.Co.; dalle ore 15,00 "Golos occhi", visita guidata della Chiesa Parrocchiale e dal piazzale, gustando il panorama del Monferrato e oltre.

Domenica il Castello di Piea proporrà in occasione di Golosaria una straordinaria anteprima: dalle ore 10,30 alle 13 e dalle 15 alle 19 sarà possibile visitare il parco del castello che ospita, per il primo anno di fioritura, 13.000 piante di narcisi. All'Azienda Cavallero di Cioccaro di Penango dalle ore 14,00 alle 16,00 avrà luogo "Musiche celtiche in cantina": il duo "Ugo e Mary" si esibirà in brani interpretati con cornamusa, arpa e tamburino, mentre alle ore 15,30 la Tenuta "La Fiammenga" proporrà "L'arte del ricevere in Monferrato", viaggio tra bon ton e consigli di galateo con Barbara Ronchi della Rocca. L'Az. Vitivinicola "La Montagnetta" di Roatto alle ore 15,30 proporrà "Quelli che il Freisa... protagonisti in cantina", la presentazione del nuovo format di "Quelli che il Freisa...", manifestazione dell'associazione spontanea di produttori di Freisa del Piemonte a cui parteciperanno Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Da visitare l'Azienda Ferraris a Castagnole Monferrato che, nei due giorni di Golosaria, presenta "The Italian Classic Style" - Esposizione di auto e moto che sono la storia di un classico italiano e degustazioni di vini, mentre Ferraro di Montemagno, sabato darà il via alla prima edizione de La Festa in vigna con percorsi guidati nel vigneto San Giovanni, punti di osservazioni naturalistici sulle Alpi e sulle poiane che vivono nel bosco del Ruchè, osservazione della fase di pianto della vite e partecipazione alle fasi di legatura cui seguirà una degustazione finale "Bagna cauda & Ruchè".

A Cocconato d'Asti invece le Cantine Bava metteranno in scena sabato e domenica "Gran Giudizio delle Creme Gianduia" ovvero una degustazione di 30 diverse creme gianduia.

La chiusura di Golosaria sarà alle ore 18,00 a Grazzano Badoglio "Sulle tracce di Aleramo, il fondatore del Monferrato". Dopo la visita al chiostro dell'antica abbazia aleramica, presso la parrocchia, si terrà il concerto dell'organista Larysa Levenets Roato e avrà luogo l'inaugurazione dei lavori eseguiti nell'antico chiostro. Al termine del concerto grande festa finale di Golosaria sarà alla Tenuta Santa Caterina con la Torta di Aleramo.

"Dopo 4 anni, concludere la manifestazione a Grazzano Badoglio, sapendo che sono partiti i progetti per restaurare il prezioso monastero dell'Anno Mille dove riposa Aleramo - dice Paolo Massobrio- è per me motivo di grande soddisfazione. Ma questa edizione di Golosaria è tutta nel segno di una ritrovata positività: lo si capisce dalla vivacità con cui hanno aderito i Comuni, ma anche dalle nuove strutture ricettive che andremo a inaugurare nei vari paesi (tra cui anche la Casa dei Cigliegi di Castell'Alfero) segno che Asti è pronta e sta facendo le prove per l'Expo del 2015 e per giocare fino in fondo la carta turistica".

Golosaria, che ha il patrocinio della Regione Piemonte e del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, si svolge con i seguenti orari: sabato 13 marzo dalle ore 11.00 alle ore 19.30 e domenica 14 marzo dalle ore 10.00 alle ore 18.00. Le rievocazioni storiche che suggelleranno i weekend di Golosaria sono organizzate in collaborazione con Principessa Valentina, il laboratorio artistico astigiano famoso in tutto il mondo per le creazioni in grado di far rivivere il passato ed interpretare il futuro. L'ospitalità nei B&B e nelle strutture ricettive sono state proposte dal Consorzio Operatori Turistici Asti e Monferrato e dall'Associazione Case Piemontesi.

L'elenco completo con aggiornamenti è pubblicato su [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it) da cui è possibile scaricare anche gli inviti per accedere alla manifestazione.

# CON I PIEDI PER TERRA - 12 marzo 2010

Edizione di: Venerdì, 12 marzo 2010 ore 14:20    Trasmissione Settimanale    Video News    Redazione    Apt Cesenatico    Invia le tue ricette    News    Comment

**con i Piedi per Terra**  
Agricoltura, alimentazione e ambiente

**CORRADI**  
IMPIANTI ANTIGRANDINE  
**CORRADO**

**"Dal 1965 proteggiamo la vostra frutta e non solo"**



Home    Agriturismo    Agricoltura    Politiche agricole    Alimentazione    Ambiente    Appuntamenti    Lettere in redazione

Home » Dalle Regioni, Eventi » Golosaria tra i castelli del Monferrato

## Golosaria tra i castelli del Monferrato

venedì, 12 marzo 2010, 11:42    Dalle Regioni, Eventi    18 views    Commenta

Ancora una volta Golosaria accenderà i riflettori sul Monferrato astigiano, ed esattamente il 13 e 14 marzo. La rassegna di Papillon ideata dal giornalista Paolo Massobrio, si attiverà in 25 cantine e 20 location, tra cui 9 castelli (Portacomaro, Castell'Alfero, Cisterna d'Asti, Cortanze, Montiglio, Piea, Verrua Savoia, Razzano di Alfiano Natta, Vignale Monferrato che tuttavia sono in provincia di Alessandria e di Torino) per un weekend dedicato alla scoperta del bello in tutte le sue forme.

Partner dell'iniziativa, per il terzo anno consecutivo, sarà la Fondazione cassa di risparmio di Asti che insieme a Camera di commercio, Provincia e i Comuni di Montemagno, Portacomaro e Castagnole Monferrato condivideranno questo festival itinerante del gusto, che vuole accendere i riflettori su una zona ideale per una vacanza ma anche per un investimento immobiliare. Il focus della manifestazione sarà concentrato tra Portacomaro, Castagnole Monferrato e Montemagno. A Portacomaro, sabato 13 marzo alle ore 10.00 prenderà il via il concorso nazionale "Wine passion - Grignolino" e verrà presentata la nuova struttura alberghiera che sorgerà all'interno del castello.

**Ma Golosaria proseguirà con l'inaugurazione della Casa degli artisti e con l'esposizione delle opere d'arte del Piemonte più sconosciuto:** dalle meridiane di Fabio Garnero all'arte che guarda un ordine, con i lavori di Claudio Diatto e Claudio Vigna. Contemporaneamente si apriranno i banchi d'assaggio de "Il Grignolino sposa i salumi d'eccellenza di Papillon", mentre per il sabato sera è prevista musica jazz in piazza, abbinata alla tradizionale fagiolata di Sant'Agata, riproposta per l'occasione in versione notturna.

Sia sabato che domenica alla Bottega del Grignolino ubicata nei locali dell'antico Torrione, non mancheranno assaggi del Grignolino con i migliori salumi della Provincia di Asti, mentre l'animazione della giornata inaugurale sarà a cura di Principessa Valentina e della banda musicale di Portacomaro. Alle ore 11.00 di sabato Castagnole sarà protagonista dell'inaugurazione del relais La Mercantile che avverrà alla presenza delle aziende del Consorzio del vino Ruchè, mentre la Coldiretti e i suoi produttori apriranno il Mercato agricolo a km 0. Alle ore 16.00 a evocare i fasti di una mitica festa dopo la guerra, a Castagnole ci sarà "Quando la banda passò" il gran concerto della Banda di Rocchetta Tanaro composta da 40 elementi. Quindi, alle ore 18.00 al Teatro comunale con il Concerto dei musicisti del Teatro Regio di Torino sul tema "Le Arie incontrano il vino..." cui seguirà, nel foyer, una degustazione di prodotti tipici abbinati al Ruchè (ingresso: euro 10). Nella mattina di sabato, infine, l'inaugurazione a Montemagno alle ore 12.00 alla Tenuta Montemagno con i magnifici produttori de Il Golosario provenienti da tutta Italia. Salumi, formaggi, dolci, mieli, cioccolati, paste artigianali, birre e vini saranno i protagonisti di questa due giorni del gusto monferrina. Sempre la Tenuta Montemagno ospiterà alle ore 15.30 l'evento "Il giardino nel piatto, incontro sul piacere di coltivare l'orto e consumarne i prodotti" realizzato in collaborazione con la rivista Gardenia, mentre l'area lounge della Tenuta vivrà tutto il giorno con le proposte dello chef Giuseppe Palermينو de La Braja di Montemagno.

E domenica 14 marzo oltre agli appuntamenti previsti nelle location principali, che proseguiranno le attività iniziate il giorno di apertura di Golosaria, la manifestazione entrerà nel vivo con numerosi eventi sul territorio. Alle ore 16.00 la Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato presenterà il Progetto del Dna - Patente genetica del Ruchè, mentre alle ore 15.00 a Montemagno, in piazza San Martino, si terrà l'esibizione degli sbandieratori della A.s.l.a., gruppo ufficiale del Palio di Asti, oltre a un'esposizione e vendita di piante a cura di vivaisti locali.

**News più lette**    **Discussioni**    **Commenti**    **Tags**

1. **marino:** Carissimi Professionisti, io s...
2. **mariagrazia bruschi:** Il costo delle uova è troppo b...
3. **Dr. Facchini Raniero:** Salve, complimenti per il prog...
4. **paolo:** la condizione del pescatore, è...
5. **salvatore:** io sono convinto che la riform...
6. **gianni:** ne parlano da tempo...prima sca...
7. **RENZO:** Buon giorno mi chiamo RENZO GU...
8. **mario:** Da ottobre 2009 ad oggi non so...
9. **Redazione:** in effetti era attribuito anch...
10. **alfiuccio:** ma si dai, si cambiamo lavoro, d...

**Sottoscrizioni**

**Aggiornamenti via mail:**

Sabato pomeriggio alle ore 18.00, nel Castello di Cortanze, avrà luogo il convegno "Prodotti di territorio. Prodotti di qualità". Tradizione e futuro. Le De.Co. e la salvaguardia del patrimonio enogastronomico. Incontro pubblico con Paolo Massobrio organizzato dalla Comunità collinare della Val Rilate cui seguirà un aperitivo con prodotti del territorio.

Domenica 14 marzo il Castello di Montiglio ospiterà alle ore 10.30 il Convegno nazionale, moderato da Paolo Massobrio, sul tema "Il turismo in Italia? Nelle dimore storiche. Per una legge e per un marchio nazionale" ovvero un'analisi sulle potenzialità del Monferrato e sulle valenze e prospettive di marketing per le dimore storiche cui parteciperanno i sindaci del Piemonte.

Sempre Montiglio ospiterà "GolosExpo", itinerario enogastronomico fra i piatti della cucina monferrina con esposizione e vendita di prodotti locali, da sabato sera a domenica.

Domenica il Castello di Piea proporrà in occasione di Golosaria una straordinaria anteprima: dalle ore 10.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 sarà possibile visitare il parco del castello che ospita, per il primo anno di fioritura, 13.000 piante di narcisi.



Inoltre domenica 14 marzo il Parco di Villa Poggio a Terruggia ospiterà, in collaborazione con la rivista Gardenia, l'evento "Il Giardino di Golosaria" cui prenderanno parte vivaisti provenienti dal nord Italia. La giornata vedrà anche la partecipazione dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni e della Società Orticola Casalese.

La chiusura di Golosaria sarà alle ore 18.00 a Grazzano Badoglio "Sulle tracce di Aleramo, il fondatore del Monferrato".

"Dopo 4 anni, concludere la manifestazione a Grazzano Badoglio, sapendo che sono partiti i progetti per restaurare il prezioso monastero

dell'Anno Mille dove riposa Aleramo – dice Paolo Massobrio, è per me motivo di grande soddisfazione. Ma questa edizione di Golosaria è tutta nel segno di una ritrovata positività: lo si capisce dalla vivacità con cui hanno aderito i Comuni, ma anche dalle nuove strutture ricettive che andremo a inaugurare nei vari paesi (tra cui anche la Casa dei Cigliegi di Castell'Alfero) segno che Asti è pronta e sta facendo le prove per l'Expo del 2015 e per giocare fino in fondo la carta turistica".

Golosaria ha il patrocinio della Regione Piemonte e del ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali.

**VINO.** LA CANTINA MONTALBERA HA FINANZIATO LA RICERCA

## Svelato il codice genetico del vitigno Ruchè

**Un sistema innovativo per la completa tracciabilità della piccola Doc**

DI ROBERTA FAVRIN

La globalizzazione dei mercati e i sempre più frequenti scandali alimentari hanno fatto crescere nei consumatori l'attenzione per l'origine e l'autenticità dei prodotti di consumo quotidiano. Dal latte ai formaggi, dai pomodori in scatola al vino. Su questa scia s'innesta il progetto - unico finora nel panorama italiano - che ha svelato la patente genetica del Ruchè, la piccola Doc prodotta in sette comuni dell'Astigiano: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi (65 ettari per una produzione nel 2008 di 3.168 ettolitri).

Il laboratorio Bioasis di Ancora, in collaborazione con l'Università marchigiana, ha studiato per la prima volta il Dna del vitigno piemontese, arrivando a tracciare una vera e propria carta d'identità con le peculiarità che lo contraddistinguono e lo differenziano dalle al-



**FRANCO MORANDO, TITOLARE DELL'AZIENDA MONTALBERA (PLETOSU)**

tre varietà. Il Dna è stato messo a confronto con le uve Barbera e Brachetto, che da disciplinare potrebbero concorrere alla produzione della Doc. Ma anche con barbatelle di Pinot Nero, piuttosto che con foglie di Lacrima di Morro d'Alba, Montepulciano e Sangiovese.

L'invisibile codice a barre caratteristico del Dna Ruchè è stato poi

ricercato in campioni di vino, in modo da evidenziare l'eventuale presenza di uve estranee. Un sistema innovativo che d'ora in avanti consentirà la completa tracciabilità della piccola ma prestigiosa Doc, sempre più apprezzata dai consumatori italiani e stranieri. La ricerca - ora a disposizione di tutto il mondo del vino - è stata promossa e finanziata dalla can-



**IN ESPANSIONE LA CANTINA DI CASTAGNOLE MONFERRATO (PLETOSU)**

---

### **Lo studio scientifico viene presentato nel week end in occasione di Golosaria**

---

tina Montalbera di Castagnole Monferrato, creata all'inizio del Novecento dall'imprenditore Enrico Morando. Lo stesso che negli anni Sessanta avrebbe poi fondato nel Torinese la prima azienda italiana di mangini per animali domestici, oggi un gruppo leader in Europa. Innamorata delle colline astigiane e del Ruchè, la famiglia Morando ha avviato a me-

tà degli anni Ottanta una politica di espansione che l'ha portata a possedere la maggiore estensione viticola in un unico appezzamento: cento ettari (20 di nuovi impianti) nell'anfiteatro naturale tra Castagnole, Grana e Momtemagno. Continui ed ingenti anche gli investimenti sulla cantina, che oggi controlla il 55% dell'intera produzione di Ruchè e circa il 12% del Grignolino d'Asti. La responsabilità dell'azienda è ora nelle mani di Franco Morando, nipote del fondatore. Tra le chicche della cantina, "Laccento" (produzione selezionata, anche in versione Passito) e il crù di famiglia "Limpronta", che manco a dirlo ha l'impronta digitale stampata in etichetta.

**EVENTI. FINE SETTIMANA CON IL FESTIVAL ITINERANTE DEL GUSTO**

# Tra bello e buono c'è di mezzo Golosaria

**Cultura, musica, vini e golosità in venti paesi dell'Astigiano, compresi 9 castelli**

DI MAURIZIO SALA

"Golosaria" ovvero un fine settimana da vivere sulle colline alla scoperta di bellezze ed eccellenze. L'edizione 2010 porta in dote 25 cantine e 20 location, tra cui 9 castelli, e i 30 mila visitatori contati il precedente weekend sul versante alessandrino.

Focus del festival itinerante del gusto saranno Montemagno, Portacomaro e Castagnole Monferrato. A Portacomaro, sabato alle 10, prenderà il via il concorso nazionale "Wine Passion - Grignolino" e sarà presentata la nuova struttura alberghiera che sorgerà all'interno del castello. Nella Casa degli Artisti esposizione delle meridiane di Fabio Garnero ed i lavori di Claudio Diatto e Claudio Vigna. Poi banchi d'assaggio e in serata musica jazz in piazza, abbinata alla versione notturna della fagiolata di Sant'Agata. L'animazione della giornata sarà a cura di Principessa Valentina e della Banda di Portacomaro. Sempre sabato (alle 11) Castagnole vedrà l'inaugurazione del relais "La Mercantile" alla presenza delle aziende



UNA PRECEDENTE EDIZIONE DI GOLOSARIA

## **PORTACOMARO**

Alla Casa degli artisti la mostra sulle meridiane e degustazione di grignolino

del Consorzio del Ruchè, mentre Coldiretti e i suoi produttori apriranno il "mercato a km 0". Alle 16 gran concerto della Banda di Rocchetta Tanaro, alle 18 nel Teatro i musicisti del Teatro Regio di Torino eseguiranno "Le arie incontrano il vino". Infine, sabato alle 12, inaugurazione della "Tenuta Montemagno" (a

## **MONTEMAGNO**

La nuova Tenuta ospita gli artigiani di Golosaria provenienti da tutta Italia

Montemagno) coi produttori de "Il Golosario", provenienti da tutt'Italia: salumi, formaggi, dolci, mieli, cioccolati, paste artigianali, birre e vini. Sempre la Tenuta ospiterà (alle 15,30) "Il giardino nel piatto, incontro sul piacere di coltivare l'orto e consumarne i prodotti" realizzato con la rivista Gardenia, mentre

l'area lounge vivrà tutto il giorno con le proposte dello chef Giuseppe Palermينو de "La Braja".

Domenica, alle 16, la Cantina Montalbera di Castagnole presenterà il progetto "Patente genetica del Ruchè", alle 15 su piazza San Martino a Montemagno esibizione degli sbandieratori dell'Asta, esposizione e vendita a cura di vivaisti locali.

Montiglio ospiterà "GolosExpo" con piatti della cucina monferrina, da sabato sera a domenica. A Grana tante iniziative (raduni d'auto, banchetti con la Pro loco e musica) con al centro il battesimo della nuova DeCo, domenica alle 13, del dolce "Oubià". All'azienda Cavallero di Cioccaro di Penango (dalle 14 alle 16) "Musiche celtiche in cantina", mentre alle 15,30 la vicina Tenuta "La Fiammenga" proporrà "L'arte del ricevere in Monferrato", viaggio tra bon ton e consigli di galateo con Barbara Ronchi della Rocca. Chiusura alle 18 a Grazzano "Sulle tracce di Aleramo, il fondatore del Monferrato": visita al chiostro dell'antica abbazia, concerto dell'organista Larysa Levenets Roato, inaugurazione dei lavori di restauro e festa finale alla Tenuta Santa Caterina con la torta di Aleramo.

Il programma completo su [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)

13  
MAR

## Montalbera Wine Estate, Castagnole Monferrato

Posted by karinfstr in Uncategorized. Tagged: Barbera, Castagnole Monferrato, Franco Morando, Italy, Monferrato, Montalbera, Piedmont, Ruché wine, Ruche. [Leave a Comment](#)

Mr. Franco Morando owner of Montalbera....with a passion for Ruché



13  
MAR

## We forgot our sunglasses....

Posted by karinfstr in Uncategorized. Tagged: Barbera meeting 2010, Monferrato, Piedmont, snow. [Leave a Comment](#)

Tons of snow fell on the Monferrato and the snow was sooo bright



...sunglasses would have been nice

13  
MAR

## The snowy Monferrato and dinner at the Castello di Casale Monferrato

Posted by karinfstr in Uncategorized. Tagged: Barbera meeting 2010, Barbera wine, Monferrato, Piedmont. **1**

[Comment](#)



Snowscape of Montalbera vineyards in Castagnole Monferrato (AT)

(...)

And the saga continues....



(C) Karin S. Fester

One of the biggest snowstorms to hit Piedmont in 20 years came at a very awkward moment, taking us all by surprise. We all just assumed it would stop snowing in a couple of hours: "It's almost spring, it can't snow that much." Wrong.

(...)

Wednesday morning was devoted exclusively to tasting Barbera wine produced in the Monferrato region of Piedmont. The following wines were to be evaluated, 24 in total:

Barbera Monferrato del Monferrato DOC 2008

Barbera del Monferrato DOCG 2008 Superiore

Barbera del Monferrato DOC 2007

Barbera del Monferrato DOC 2007 Superiore

Barbera del Monferrato DOC 2006 Superiore

The feeling among many of the tasters after Wednesday morning's wine tastings was that the wines had presented a harmonious blending, i.e. how the oak was not felt as dominant, being subtle in its embrace with the Barbera character (its acidic tendency).

Next we all departed on our respective winery tours through the Monferrato. The continuous snow fall was a challenge for us. Our bus driver had to negotiate through and up steep roads to reach our sometimes very remote destinations.

Our first destination of the tour took us to the Alta Monferrato, up to 600 meters. Our bus drove along the "Strada del vino Castagnole Monferrato" towards Montemagno. This region is known for its Barbera wine, however it is more famous for the Ruchè wine. It was a very snowy and sometimes foggy route. But the snowy Alto Monferrato is breathtaking. The last road was covered with deep snow and we all wondered how the heck the bus could move through it—of course we succeeded.

We arrived at the Montalbera winery. We were greeted by the owner Franco Morando and his assistant. Franco Morando led us through the winemaking facilities, enlightening us to his philosophy about making wine. During most of the tour Morando focused on the Ruchè di Castagnole Monferrato wine: Ruchè is uncommon, the grape's origins obscure and produced only in seven communities of Asti province. Ruchè is a very aromatic wine and pairs good with spicy foods. We tasted several Ruchè wines and my favorites was Montalbera's 2004 Ruchè "La Tradizione" with a very gentle rich aroma with a hint of spice and it is a wine that ages very well.

There was even the rare opportunity to taste a barrel sample from the 2009 harvest. Mr. Morando's real passion seems to be for producing the Ruchè wine, however other varieties are produced as well: Barbera, Grignolino, Cortese, and Chardonnay. The snow was still falling heavy as we left the winery...so what else is new?

## Barbera Meeting 2010 Blog – 17 marzo 2010



### ➤ Barbera: The Good, The Bad, and The Oaky

March 17, 2010



I recently returned from a strange week in Asti to taste hundreds of examples of Barbera from several appellations. Unfortunately, I didn't get to taste as many wines as I would have liked, as I caught a terrible cold and throat infection and was forced to spend three days in my hotel room (the weather was very, very cold and windy with no shortage of snow). I did get to taste several dozen Barbera d'Asti the first day, so I was able to get a bit of a feeling for the wines.

From what I tasted that first day, I seem to be in agreement with several other American journalists and bloggers who also attended. Several reports have been published over the last few days, including those from Tom Maresca, Jeremy Parzen and Whitney Adams, with a common theme being that too many examples of Barbera were imbued with way too much oak. As Maresca says in his blog, this is an example of vintners trying to craft a "serious" wine. That's unfortunate, as Barbera is such a pleasant wine in its own right. But today, with so many countries producing so many types of wine, more and more producers believe they need an edge when it comes to selling their wine. Thus the thought process behind shifting Barbera from its simple pleasures to a more ageworthy, full-throttle wine.

Besides too much oak, I also found that many of the bottlings were far too ripe with a distinct jamminess. This trait appeared regularly in the newly released 2007 Barbera d'Asti Superiore bottlings. The Superiore designation refers to a wine aged longer before release, meaning it is a bigger, richer wine to begin with, as compared to the regular bottling. So the decision often comes before the grapes are harvested – leave them on the vine longer and the vintner can make a riper, more powerful wine. That in turn leads to more time in oak and ultimately a wine that is quite often, not well balanced.

2007 was a year with excellent ripeness and too many vintners pushed their wines towards the ripe, blockbuster style. I guess these vintners have read too many wine articles and truly believe that consumers in America (a large export market) love these inky black, candy-like wines. Some people do, but try enough of these wines and I think even the most ardent fan will start to back off a bit. The wines aren't balanced and they're tiring to drink. They're wines for tasting, not for drinking, meaning they don't pair that well with food. If that's the case, what's the point?

To be fair, I did enjoy quite a few bottlings of Barbera the one day I did taste. I found several from 2008 that I enjoyed. This was a more subdued vintage and the wines are fresh and drinkable. Why we can't get more wines like this is a mystery to me, but then again I probably answered the question above. We could get low-key, elegant wines all the time, but too many producers go for the obvious, as they think that's what consumers want.

Here are the wines I recommend. At this point, there's no reason for me to name the wines I don't:

**2008 BARBERA D'ASTI** (recommended)  
Cantina Sociale di Mombercelli "Terre Astesane"  
Caudrina "La Solista"  
Marco Crivelli "Colline La Mora" (highly recommended)  
Fratelli Trinchero "La Trincharina"  
Montalbera "La Ribelle"  
Prunotto "Folot" (highly recommended)  
Giacomo & Figlio Scagliola

**2007 BARBERA D'ASTI** (recommended)  
Bersano "Ca d'Galdin"  
Ca dei Mandorli "La Bellalida"  
Cantina Vignasone "Selezione"  
Cantina Vignasone

**2007 BARBERA D'ASTI SUPERIORE** (recommended)  
Pavia Agostino "Moliss"  
Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli "Le Vignole"  
La Ghera "Muscae"  
La Ghera "Vignassa" (very highly recommended – my top scoring wine)  
Tenuta dei Fiori "Rusticardi 1933"  
Tenuta La Flammenga "Paion" (highly recommended)  
Tenuta La Pergola "Vigne Vecchie della Cappellata"  
Marchesi di Gresy "Monte Colombo" (highly recommended)  
La Ballerina "Ajà"

One final point: I've always enjoyed Barbera d'Alba and Barbera Monferrato, as these wines tend to me more restrained. I'll post again when I taste some excellent examples of these wines.

—Reflections on Wine

# Invinium Blog – Evelyn Gandrup – 17 marzo 2010

## VÅR VÄRLD AV VINER...

...korka upp dina sinnen och ge utlopp för kreativitet. Vi är här och nu för dig.



## Barberamöte i Italien

17 mars, 2010 av [invinium](#)

Jag reste till Italien, närmare bestämt till Asti i Piedmont, för att vara med på mitt allra första Barbera Meeting. Tre och en halv dag spenderades med att dofta och smaka viner från d'Asti, Monferrato och d'Alba. Vinerna bedömdes av oss alla dvs internationella skribenter, bloggare och inköpare som var på plats.

Barbera är en speciell druva som är känd för sin höga friska syra, fruktig av plommon med få tanniner. Barbera är den näst mest odlade druvan i Italien efter Sangiovese och är ett ypperligt matvin, passar speciellt till tomater och annan syrarik mat. Jag njöt av en fruktig Barbera till en inhemsk pizza min allra första kväll och sedan blev det bara fler och fler kulinariska upplevelser.

Våren hade inte kommit till den norra delen av Italien där Asti ligger, det var snarare så att vintern gjorde entré med ett stilla snöfall som höll i sig i dagarna tre. Snön lade sig som ett sagolikt vackert snötäcke över landskap och vinstockar, men ledde till vissa problem för våra utflykter, där snömodd och snöfall försenade oss till besöken hos producenter och middagare.



Snötäckt vinstockar i Asti

Att prova vin är ett mycket trevligt arbete men kan också sätta smaklökar på prov och en smygande trötthet liksom kommer ikapp efter tre timmars doftande och smakande av 68 Barberaviner, som var fallet under måndagsförmiddagen. Vinerna var huvudsakligen från Asti och majoriteten av vinerna smakade mer ek än frukt och hade inte fräschören.



Provning i Palazzo Zoia

Att lagra Barberaviner i ekfat eller i rostfria ståltankar utan att komma i närheten av någon ek, blev ett hett diskussionsämne genom hela resan. En typisk Barbera är fruktig och lätt med få tanniner, men här har man försökt att skapa viner som är mer komplexa. Den allmänna åsikten var att frukten försvann, vinerna var inte balanserade och eken var inte integrerad i vinet. Producenterna fick höra åsikter om att de försökte internationalisera vinerna för att närma sig en specifik marknad, den amerikanska bland annat, vilket i och för sig är naturligt. Syftet är att sälja vinerna. Samtidigt måste vinprocessen stå i första rummet och vinet måste vara balanserat och av god kvalitet. Men här hade producenter och vi andra olika åsikter. För de flesta av oss blev denna morgons provning en besvikelse. Men självklart fanns det undantag.

Vi lämnade Palazzo Zoia i Asti och hoppade på bussarna som skulle ta oss till olika producenter under eftermiddagen. Vi besökte bland annat Montalbera Castagnole Monferrato, där vi provade ett i mitt tycke intressant vin, av en annan druva, Ruché. Detta är en lokal druva som har likheter med Nebbiolo, som ger vinet en ljusare röd färg och ger uttalade aromer och doft. Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C La Tradizione var ett mycket trevligt och aromatiskt vin som doftade och smakade av rosor och viol, fräsch frukt och med en liten kryddighet av vitpeppar. Alla vinerna i denna provning var kryddigare än de av Barberadruvan som vi provat tidigare.



Montalbera tasting room



Vin i Montaber as källare

facebook 

Iscriviti alla nostra Newsletter 

Il vino nel bicchiere

- Produttori
- Degustazioni
- Vini al market

Notizie e attualità

- Editoriali
- Anteprime
- Letture istruttive
- Notizie / eventi
- Il personaggio
- Cibo e cultura
- Mondovino

Disciplinari e termini

- Doc e Docg
- Dop e Igp
- Consorzi di tutela
- Enciclovino

La vite fuori e dentro

- Vitigni

La copertina



Notizie / eventi - 29 marzo  
**Vinum 2010 si rinnova: tre weekend ad Alba dedicati al tema "Incontri d'Autore"**  
 Quest'anno Vinum, la rassegna che da molto tempo si svolge regolarmente ad Alba e rappresenta un appuntamento enico fra i più interessanti, si rinnova...

In evidenza



Degustazioni - 26 marzo  
**Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2008 - Montalbera**  
 Eccoci dopo 8 mesi a degustare la nuova annata del Ruché Laccento dell'azienda Montalbera. Il 2008 ha...



Anteprime - 25 marzo  
**Terre di Toscana 2010: l'abbraccio tra mare e vino**  
 Un notevole incremento di partecipazione e interesse sia da parte dei produttori che del pubblico di operatori...

Dal nostro Blog



Esalazioni etliche - 24 marzo  
**Vino Vino Vino 2010: perchè andarci**  
 Cambia la sede per i due gruppi Viniveri e La Renaissance des Appellations: più un gruppo di produttori indipendenti che quest'anno avranno come location l'AreaExp...



Esalazioni etliche - 22 marzo  
**I residui radioattivi degli esperimenti nucleari per svelare i vini falsi**  
 Visto che la radioattività, frutto dei numerosi quanto innocenti esperimenti atomici effettuati in numerose...

Degustazioni

**Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2008**

Tipologia.....: D.O.C. rosso  
 Vitigni.....: ruché  
 Titolo alcolometrico: 14.5%  
 Produttore.....: **MONTALBERA**  
 Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)

Collegamenti:



Eccoci dopo 8 mesi a degustare la nuova annata del Ruché Laccento dell'azienda Montalbera. Il 2008 ha dato ottimi risultati da queste parti, infatti ci mostra un bel colore rubino luminoso, un bouquet privo di esitazioni, frutto anche della raccolta leggermente tardiva e della pre-macerazione a freddo che favorisce l'estrazione dei profumi. In questo caso si percepisce una tavolozza fresca e variegata, con note floreali di magnolia, glicine e viola, fruttate di ciliegia, amarena, fragola selvatica, riverberi di anguria e albicocca, con una sottilissima e gradevole sfumatura agrumata, leggero pepato.

Al palato la componente pepata è invece subito dominante, si fonde al frutto creando una sensazione molto stimolante per le papille, anche grazie ad una buona dose di acidità e ad un tannino sufficientemente incisivo a dargli corpo. Unica componente che appare appena fuori misura è quella alcolica, che trasmette una sensazione di calore piuttosto decisa, ma giustificata da una struttura comunque solida e convincente.

Roberto Giuliani

Voto: @@@@ (degustazione in data: 03/2010)



## Mete Gustose – 30 marzo 2010



### DALLA TERRA...NEL PIATTO

*Questo l'accattivante titolo che è stato dato dagli ideatori e conduttori di questa prima serie di incontri di gusto che iniziati lo scorso 2 Febbraio presso il Ristorante-enoteca Piazza del Vino di Firenze, hanno avuto il loro epilogo nella serata del 30 Marzo.*



Marco Marucelli mentre spiega il territorio durante la lezione

Il giornalista enogastronomo **Marco Marucelli** e la sommelier **Mary Ferrarello** hanno condotto un corso bisettimanale (martedì) che ha voluto fornire indicazioni generali legate alla cultura enogastronomica italiana con l'obiettivo di fare cultura a 360 gradi. Questo perché, secondo l'esperienza degli ideatori, è riscontrato che in larga misura sia necessaria, negli avventori di locali della ristorazione o nei fruitori di servizi legati al territorio, una cultura di base che non si riesce a soddisfare con i vari corsi monotematici di avvicinamento ai prodotti della tavola. La filosofia è quella di far conoscere ed apprezzare l'enogastronomia italiana in tutti i suoi aspetti. Per questo è stato pensato di riunire intorno ad un tavolo un gruppo di aspiranti gourmet che, mossi dalla curiosità e passione, si sono potuti avvicinare nel giusto modo al mondo del cibo e del vino. Il progetto prevedeva un corso di 5 serate con cadenza bisettimanale, della durata di circa 3 ore ciascuna, in cui sono stati trattati in modo semplice ma esaustivo, oltre che divertente, vari componenti della cultura enogastronomica italiana. I temi trattati hanno spaziato dalla cultura del prodotto tipico alla tradizione gastronomica regionale affiancati da basilari cenni sul vino. Ulteriori argomenti hanno interessato le regole primarie dell'apparecchiatura della tavola fino al bon ton nel convivio, la preparazione di alcune specialità regionali fino alla presentazione del piatto a tavola. Ogni serata è stata anche motivo di incontro con produttori e ospiti a sorpresa mantenendo un clima di grande convivialità. Le serate si sono articolate in alcuni momenti che hanno presentato (coinvolgendo tutti i cinque sensi), il territorio visto attraverso i prodotti tipici: dall'olio al vino, dai salumi ai formaggi, dai primi piatti tradizionali fino al dolce.



(...)



Marco Marucelli mentre racconta alcuni aneddoti legati al territorio della serata

Abbinati ai dolci due vini che rappresentavano Liguria e Piemonte. Per la Liguria il superlativo e raro **Cinqueterre Sciacchetrà Riserva DOC** prodotto dall'**Az. Forlini Cappellini** di **Riomaggiore (SP)**. In parallelo è stato servito un particolare, ed a molti poco conosciuto, vino proveniente dal Piemonte: il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOC Laccento** della **Soc. Agricola Montalbera** di **Castagnole Monferrato (AT)**.

Qui la presenza di **Andrea Ranfagni**, responsabile per la Toscana di **Montalbera**, ha arricchito la sala della passione e cultura enoica che con le sue parole ha saputo offrire, amplificando anche le notizie sulla produzione vinicola dell'azienda, invitando i presenti ad una visita alle cantine di Castagnole.



Andrea Ranfagni di Montalbera mentre presenta i vini dell'azienda da lui rappresentata

A fine pasto i commensali hanno apprezzato una speciale **Grappa di Nebbiolo da Barbaresco invecchiata** della **distilleria Mazzetti d'Altavilla** di **Altavilla Monferrato (AL)** che oltre a rappresentare la tradizione piemontese della distillazione delle vinacce, ha consentito ai presenti di conoscere un altro dei prodotti tipici di questa zona del Nord-Ovest italiano.

Essendo questa lezione quella che sanciva la fine del primo corso, con una cerimonia a sorpresa, **Marco Marucelli** e **Mary Ferrarello** hanno voluto premiare sia chi aveva collaborato attivamente al successo del corso sia chi vi aveva partecipato con tanta passione. Al locale **Piazza del Vino** sono andati alcuni riconoscimenti come il diploma di ringraziamento allo chef **Marco Fiori**, quello a tutta la brigata di cucina e quello alla proprietà del locale. Successivamente è stata premiata **Martina Tallon**, assistente del giornalista **Marco Marucelli**, che ha seguito tutte le varie fasi dell'evento coordinando anche la parte di segreteria organizzativa. Si è proceduto poi alla consegna ai corsisti del Diploma di partecipazione accompagnato da una bottiglia di **Bollicine Roseus Brut** di **Montalbera** e da una copia del libro **Scatola di Latta** e della **Guida GolaGustando** scritti e curati da **Marco Marucelli**.



Marco Marucelli premia lo chef Marco Fiori

Tracciabilità e rintracciabilità

# Dal calice alla vigna

**Molti consorzi di tutela hanno attivato sistemi che consentono ai consumatori di avere informazioni sul vino che bevono • Si va dalla ricerca su internet attraverso il numero di lotto ai codici bi-dimensionali • Sono in via di sviluppo metodi scientifici per certificare la provenienza da un territorio • L'analisi del Dna è usata da alcune Cantine per garantire l'impiego di determinati vitigni**

In Giappone e in Corea è usato dappertutto, c'è perfino chi se lo tatua addosso o lo stampa sulle magliette. È il QR code, o codice bidimensionale, un sistema simile al codice a barre ma molto più ricco di informazioni: leggendolo con la fotocamera di un cellulare rimanda a una pagina internet, dove si possono inserire tutte le informazioni che si vogliono. Presto questo simbolo potrebbe apparire sempre più di frequente anche sulle etichette dei vini e rimandare i consumatori a una serie di notizie dettagliate sul prodotto che stanno bevendo. È uno degli sviluppi più tecnologici e promettenti di quella che comunemente viene definita rintracciabilità del prodotto, cioè la possibilità che i consumatori hanno di ripercorrere a ritroso tutta la vita di un prodotto alimentare, nel nostro caso il vino, dalla tavola al campo, dal calice alla vigna. La rintracciabilità è un concetto diverso, ma speculare, rispetto alla tracciabilità, che è invece la registrazione, compiuta dalla Cantina, delle varie fasi di produzione e di acquisto, al fine di lasciare una traccia documentale di tutta la filiera. La tracciabilità è anche un obbligo, definito dall'Unione Europea con il Regolamento CE 178/2002, che impone di registrare i fornitori delle materie prime e i destinatari dei propri prodotti, tenendo di tali movimenti una specifica documentazione da sottoporre all'autorità in caso di richiesta. Effettuata in questi termini, la tracciabilità viene definita "di filiera" o "esterna" e, pur contenendo informazioni importanti anche a beneficio del consumatore, non è in grado di dire tutto ma proprio tutto sulle origini e la lavorazione di un prodotto alimentare. Per questo esistono sistemi di certificazione su base volontaria, che si innestano sulla tracciabilità di filiera e la completano, tenendo memoria anche di fasi molto più a monte o a valle rispetto all'approccio "one step backward, one step forward" (un passo avanti e uno indietro) imposto per legge.

Per esempio, la norma Iso 22005 richiede anche ai produttori che decidono di applicarla di definire una filiera interna,



**Il meccanismo di tracciabilità attivato per molti vini Docg e Doc si basa su un codice riportato in fascetta. Il consumatore lo può inserire sul sito web del consorzio per avere notizie sulla bottiglia o inviare con un sms a un numero di riferimento e ricevere un messaggio di risposta**

che tenga un resoconto aggiornato di tutti i passaggi di trasformazione compiuti nell'ambito di una Cantina o di un'azienda alimentare. In tal modo è possibile individuare ogni singolo lotto, ricostruire il calendario delle lavorazioni, le macchine utilizzate, persino le persone che hanno seguito quella particolare fase di lavoro. Una documentazione di questo genere diventa uno strumento preziosissimo perché consente di ripercorrere la storia non solo del vino o dell'alimento in questione, ma anche di tutte le componenti utilizzate per la confezione: per esempio la bottiglia o il tappo. A patto naturalmente che un produttore che applica la Iso

22005 si avvalga anche di fornitori che attuano la stessa strategia aziendale.

## Potenza dell'informatica

Un salto ulteriore rispetto a questo quadro di norme e di pratiche sta nell'informatizzazione dei processi di tracciabilità. La legge infatti non impone l'impiego di strumenti hardware o software: volendo è possibile effettuare tutte le registrazioni a mano e tenere un archivio cartaceo del processo. È chiaro però che servirsi dei computer è un passo avanti molto importante, per una serie di motivi. Al di là infatti della maggiore facilità di reperimento della documentazione in caso d'ispezione, i record digitali stanno diventando sempre più richiesti in mercati esteri su cui punta il nostro export, come quello statunitense o giapponese. Non solo: una registrazione informatica della tracciabilità apre importanti risvolti commerciali, primo fra tutti quello di rendere immediatamente e facilmente disponibili ai consumatori le informazioni su un prodotto.

È proprio il caso dei vini italiani tutelati da Docg e Doc. Federdoc, infatti, la Confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni dei vini italiani, ha avviato già da qualche anno il cosiddetto Piano dei controlli, che richiede ai produttori in ambito di denominazione d'origine di produrre una documentazione di filiera. Il sistema sollecita la collaborazione di tutti i consorzi aderenti, che in totale sono 96, e si articola su procedure ben precise e su una informatizzazione totale del processo. L'obiettivo è far sì che chiunque, attraverso internet o altri sistemi, possa rapidamente e per conto proprio verificare tutta la storia della bottiglia che sta bevendo, partendo da pochi semplici dati in etichetta. Questo sistema è già perfettamente funzionante per 27 consorzi (vedi il box alla pagina seguente). Entrando nel sito internet di Federdoc ([www.federdoc.it](http://www.federdoc.it)) si può accedere a un apposito menu "Tracciabilità", che conduce ai link di tutti i consorzi già attrezzati. Dai siti di ogni consorzio è poi possibile, inserendo un codice riportato sulla fascetta della bottiglia in esame, generalmente il numero di lotto, essere rimandati a una pagina dove figura il nome della Cantina, l'imbottigliatore, annata e data di confezionamento, i riferimenti ai documenti di idoneità rilasciati per il prodotto e anche uno specchietto riassuntivo delle caratteristiche del vino, dal grado alcolico alla percentuale di zuccheri.

Ma non è tutto. Dal momento che non sempre è possibile degustare una buona bottiglia davanti a un computer connesso alla rete, c'è anche qualcuno che ha pensato di rendere più fruibili le informazioni legate alla tracciabilità. Un esempio è il Consorzio del vino Brunello di Montalcino che ha attivato un sistema via sms. Per richiedere notizie basta scrivere in un messaggio le tre lettere in maiuscolo e gli otto numeri presenti sulla fascetta, la capacità della bottiglia (per esempio 0.75 per la normale bordeaux, usando il punto e non la virgola per separare le cifre decimali) e spedirlo al numero 366.30.08.880. In pochi minuti arriverà un sms di risposta con i dati dell'annata, il numero di bottiglie prodotte in quella partita, il riferimento alla certificazione dell'ente di controllo, dati analitici specifici (come il titolo alcolometrico, l'estratto e l'acidità) e il nome del produttore. Il sistema era già disponibile online sul sito [www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it) ed è attivo a partire dall'annata 1999. «Queste informazioni sono importanti», spiega il presidente del Consorzio Patrizio Cencioni, «perché consentono ai consumatori di stabilire una connessione diretta ed effettiva tra la fa-

Alcuni produttori stanno cominciando a impiegare il QR code (a destra e sotto). Letto con la fotocamera del telefono cellulare manda a una pagina internet mobile: inserendo un codice in etichetta fornisce dettagli sul vino



scelta e la bottiglia a cui è applicata». Tra l'altro le fascette del Brunello di Montalcino dispongono anche di un'altra misura di "sicurezza" per il consumatore, perché esposte ai raggi infrarossi assumono una colorazione bluastro. Un modo in più per combattere i falsi.

## Prospettive future

Gli sviluppi della tracciabilità non si fermano certo qui e, anzi, promettono evoluzioni interessanti e sorprendenti per il consumatore, dando inoltre ai produttori la possibilità di comunicare sempre meglio con chi acquista una bottiglia. L'esempio iniziale del QR code, o codice bidimensionale, esprime proprio questa potenzialità. Ormai molti cellulari di ultima generazione sono dotati di un semplice software che consente la lettura di questi codici; quelli che non lo hanno sono facilmente aggiornabili scaricando il programma gratis dai siti "mobile" indicati dai produttori. Il sistema consente di creare una connessione diretta tra il simbolo bianco e nero del QR letto dal cellulare e una pagina internet mobile su cui si possono inserire tutti i dati che si vogliono, legati alla bottiglia e al produttore. Il link può portare per esempio a un video, nel quale l'enologo o il proprietario della Cantina parlano direttamente al consumatore, gli raccontano la loro filosofia, descrivono il prodotto. Alberto Corona di Hi-techmobi, una tra le società che stanno sviluppando e diffondendo il sistema in Italia, ce ne illustra le potenzialità: «La tecnologia Qrmob, quella che impiega i codici bidimensionali leggibili sia da lettori industriali sia da telefonini cellulari, consente di avere una grande flessibilità di aggiornamento dei dati legati alla tracciabilità di un prodotto: mentre infatti il codice viene stampato sempre identico sulle etichette, si possono cambiare i contenuti, aggiornandoli di volta in volta con nuove notizie che si voglio-



Un dado-gadget creato con codici QR. Questi simboli grafici sono sempre più usati dalle aziende per comunicare con i consumatori

terreno. I lantanidi sono presenti in ogni suolo in rapporti caratteristici, che costituiscono come un'impronta digitale di una determinata area geografica.

All'interno delle piante questi rapporti si conservano invariati. Se quindi analizzando un ortaggio si individua un preciso rapporto tra gli isotopi delle terre rare che è caratteristico anche di un determinato territorio, si può con ragionevole certezza stabilirne la provenienza. Il meccanismo è già stato testato e validato per le produzioni che non subiscono molte trasformazioni dopo la raccolta, come i funghi, le nocciole o gli ortofruttili. Per quanto riguarda il vino si può stabilire un legame certo tra prodotto e territorio fino alla fase di mosto: dopodiché le trasformazioni chimiche e fisiche che avvengono nei vari passaggi di produzione alterano "l'impronta digitale" del terreno d'origine. Sono però in corso studi per verificare se si può estendere il metodo anche oltre la fase di mosto». Secondo Aceto ci sono buone speranze perché questo avvenga, ma i tempi non sono certi. Nel caso in cui gli studiosi trovassero il modo di applicare l'analisi degli elementi pesanti anche al vino in bottiglia, il consumatore potrebbe davvero trovare la garanzia definitiva della provenienza delle uve da una precisa zona geografica.

Se questo metodo attende ancora conferme, maggiori certezze si hanno invece per quanto riguarda l'analisi del Dna, che alcuni produttori stanno già applicando ai propri vini. Il codice genetico identifica in modo inequivocabile il vitigno utilizzato. Quindi, anche se non dà un'assoluta garanzia di provenienza da un determinato territorio (un identico ceppo di Sangiovese, per esempio, può essere coltivato in Toscana così come in Emilia o anche in Australia) fornisce una prova inoppugna-

no trasferire ai clienti.

Il sistema è facilissimo da attivare anche per i produttori: basta che forniscano un file contenente l'identificativo del prodotto e tutte le informazioni che desiderano visualizzare».

### Un aiuto dalla scienza

Questo per quanto riguarda l'interfaccia e il modo di trasmettere le informazioni. Ma la tracciabilità può fare un ulteriore salto in avanti anche aggiungendo altri dettagli. Per esempio stabilendo una relazione univoca tra vino e territorio di provenienza oppure dando garanzie scientificamente inoppugnabili sul vitigno impiegato. Questi sviluppi sono strettamente legati alla ricerca scientifica e, per molti aspetti, sono ancora in fase di sperimentazione. Maurizio Aceto, del dipartimento di Scienze dell'ambiente e della vita dell'Università del Piemonte orientale, ci ha spiegato per esempio come si stia cercando di stabilire un rapporto diretto e inconfutabile tra un vino e la zona geografica da cui proviene. «La tecnica in questione», spiega, «è la cosiddetta "analisi isotopica degli elementi pesanti", anche conosciuti come "terre rare" o lantanidi: si tratta di 15 elementi, quelli che nella tavola periodica di Mendeleev sono compresi tra il Lantanio e il Lutezio, che non hanno un ruolo particolare nella fisiologia delle piante e che quindi non vengono da queste scomposti o aggregati in altre sostanze dopo essere stati assorbiti dal

## I consorzi e la tracciabilità su internet

Ecco i consorzi di tutela che hanno attivato sistemi di tracciabilità del prodotto utilizzabili dal consumatore finale:

*Asti e Moscato d'Asti Docg*  
*Brunello di Montalcino Docg*  
*Chianti Classico Docg*  
*Franciacorta Docg*  
*Nobile di Montepulciano Docg*  
*Amarone della Valpolicella Doc*  
*Colli Bolognesi Doc*  
*Colli Bolognesi Classico Doc*  
*Colli Maceratesi Doc*  
*Colli di Parma Doc*  
*Esino Doc*  
*Frascati Doc*  
*Lacrima di Morro d'Alba Doc*  
*Moscadello di Montalcino Doc*  
*Morellino di Scansano Docg*  
*Orvieto Doc*  
*Rosso Conero Doc*  
*Rosso di Montalcino Doc*  
*Rosso di Montepulciano Doc*  
*Rosso Orvieto Doc*  
*Recioto della Valpolicella*  
*Sant'Antimo Doc*  
*Vinsanto di Montepulciano Doc*  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc*  
*Verdicchio di Matelica Doc*  
*Vernaccia di Serrapetrona Doc*

bile della varietà di uva usata dal produttore. Esistono ormai archivi molto estesi del genoma dei vitigni che rendono possibile l'analisi del vino, come per esempio all'Istituto agrario di San Michele all'Adige (Trento). Alcune aziende del comparto vitivinicolo si sono già mosse per applicare il metodo. Un esempio è quello di Montalbera, Cantina di Castagnole Monferrato (Asti), che ha finanziato una ricerca, condotta dal laboratorio Bioaesis di Jesi (Ancona) per stabilire un rapporto genetico tra il proprio vino Ruchè e le uve impiegate per produrlo. Tutte le analisi hanno dimostrato l'esclusiva presenza del vitigno Ruchè. Una garanzia di origine non solo per il consumatore ma anche per il produttore, che così ha piena conferma della tipicità del vino. Quando l'analisi del Dna sarà estesa alla maggior parte delle etichette in commercio i consumatori avranno una certezza in più in termini di rintracciabilità e di qualità del prodotto.

**Riccardo Oldani**



## ALIMENTAZIONE E SCIENZA - NEWS

### Ruché, bandiera monferrina e di casa Montalbera



L'azienda **Montalbera di Castagnole Monferrato** punta decisamente sulla valorizzazione del **Ruché**, vino e vitigno tipici del Monferrato.

Non soltanto tre diverse selezioni aziendali, tra le quali la vetta qualitativa, il **Ruché Linpronta**, sarà presentato a Vinitaly nello stand aziendale al padiglione Piemonte, ma anche uno studio sulla tracciabilità genetica di questo vitigno, effettuato in collaborazione con la società Bioasis di Jesi, che ha stabilito con certezza che il Ruché è un vitigno autoctono al 100%, non derivante da altri cloni o vitigni coltivati nel territorio.

Il metodo di analisi, usato per le identificazioni varietali, è basato su una reazione chiamata Pcr che permette di amplificare una specifica regione di Dna di miliardi di volte. Inoltre, l'azienda di Enrico Riccardo Morando, ha recentemente pubblicato una monografia sul Ruché, che ha l'obiettivo di far conoscere meglio questo piccolo grande piemontese.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

# Guide to Italian Wines – Tom Hyland – Spring 2010

## Guide to Italian Wines

Published by Tom Hyland

Chicago, IL [thwinewriter@comcast.net](mailto:thwinewriter@comcast.net) Spring 2010



Barbera Vineyards at Castelnuovo Calcea, Asti province  
Photo ©Tom Hyland

### INSIDE

First Look at 2005 Brunello di Montalcino ... Page 2

2004 Brunello di Montalcino Riserva - Initial Thoughts ... Page 4

New Releases of Barbera D'Asti ... Page 7

The Latest from Friuli ... Page 10

New Tuscan Releases ... Page 19

The Year's Beat Wines and Producers ... Page 21

## \*\*\* VERY GOOD

### **2008 MONTALBERA “LA RIBELLE”**

Bright ruby red with aromas of red cherry, red plum and assorted flowers. Medium-full with very good concentration. Nicely balanced throughout, this is ripe with very good acidity and fruit persistence. Best in 3-5 years.



## Glacette preziose per Moët & Chandon

Un'elegante confezione isoterma in metallo racchiude la bottiglia **Moët & Chandon**, unico grande protagonista, da sempre emblema di lusso, eleganza ed esclusività. Chill Box Rosé custodisce Moët & Chandon Rosé Impérial, la declinazione al femminile dello champagne più amato nel mondo del Cinema. Chill Box Gold contiene Moët & Chandon Brut Impérial, classica essenza dell'equilibrio ed eterna punta di diamante di casa Moët.

[www.moet.com](http://www.moet.com)



## Cantina Novelli presenta il Rosato

Dopo essersi fatta conoscere per il progetto Trebbiano Spoletino, **Cantina Novelli** sta investendo oggi in nuovi prodotti per soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti. Il rosato nasce dalla pressatura delle uve Sagrantino, condotta in modo soffice per evitare il rilascio di antociani, responsabili della colorazione del vino. Questa tecnica, detta Blush method viene utilizzata da molte Cantine Californiane con una resa in vino molto bassa, ma con una qualità del prodotto finito eccellente.

Il **Rosato**, con una moderata gradazione alcolica, 13%, colore rosa tenue e molto fruttato e profumato, è particolarmente adatto all'abbinamento con piatti della cucina moderna. È un vino adatto a tutto pasto e in particolare con carpacci di carne e paste con sughi saporiti, fino a trovare come perfetto abbinamento le zuppe di farro o cereali.

[www.cantinanovelli.it](http://www.cantinanovelli.it)

## Ruché, bandiera monferrina e di casa Montalbera

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato punta decisamente sulla valorizzazione del Ruché, vino e vitigno tipici del Monferrato. Non soltanto tre diverse selezioni aziendali, tra le quali la vetta qualitativa, il Ruché **Limpronta**, sarà presentato a Vinitaly nello stand aziendale al padiglione Piemonte, ma anche uno studio sulla tracciabilità genetica di questo vitigno, effettuato in collaborazione con la società Bioasis di Jesi, che ha stabilito con certezza che il Ruché è un vitigno autoctono al 100%, non derivante da altri cloni o vitigni coltivati nel

territorio. Il metodo di analisi, usato per le identificazioni varietali, è basato su una reazione chiamata Pcr che permette di amplificare una specifica regione di Dna di miliardi di volte. Inoltre, l'azienda di **Enrico Riccardo Morando**, ha recentemente pubblicato una monografia sul Ruché, che ha l'obiettivo di far conoscere meglio questo piccolo grande piemontese.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## Pali Wines presenta Rassauer

Un nuovo vino va ad arricchire la prestigiosa gamma di **Castello di Spessa**, storica tenuta che il gruppo vitivinicolo **Pali Wines**, di **Loretto Pali**, possiede a Capriva del Friuli nel Collio goriziano.

Ottenuto da uve cabernet sauvignon, il **Rassauer** affina 18 mesi in barrique nuove in rovere di Allier di media tostatura, e ulteriori 15 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Dal colore rosso granato intenso, offre all'olfatto un bouquet composito con note fruttate (di piccoli frutti di bosco maturi), floreali (di viola), speziato (di liquirizia) e vegetali.

Al gusto ha una struttura importante ed equilibrata, con una buona alcolicità e tannini decisi, ma fini ed eleganti. Regala grandi emozioni in abbinamento a importanti secondi piatti di carne e formaggi stagionati.

Prodotto in 6.700 selezionate bottiglie e 100 magnum, il Rassauer è dedicato all'alta ristorazione e alle enoteche.

[info@paliwines.com](mailto:info@paliwines.com)



VINITALY 2010 | Hallen und Aussteller

litik tauscht man am besten mit Direktor Giancarlo Vetorello aus.

### Halle 8 und Halle D

#### Toskana

Nach den Skandalen, die im vorletzten Jahr just zur Vinitaly aufgetischt wurden, hat sich die Lage entspannt. Die Brunello-Affäre ist abgeschlossen und das Inspektorat für Qualitätskontrolle und Lebensmittelbetrug macht seitdem sehr häufig Kontrollen. Wir können uns also auf die Welt des Sangiovese in all seinen Spielarten konzentrieren. Die sicheren Anlaufstellen sind die Gemeinschaftsstände der Konsortien; das geläuterte Brunello-Konsortium etwa, das der Änderung seines DOCG-Reglements abgeschworen und sich zur traditionellen, reinsortigen Produktion des Brunello-Sangiovese-Klons (wieder)bekannt hat. Ein interessanter Weinproduzent und Gesprächspartner ist der Avvocato Danilo Tonon. Er besitzt in Montalcino das hochgelobte Weingut La Togata (A11), und er vertritt das Konsortium als Anwalt im Ausland. Die rund 150 Mitglieder des Chianti Classico-Konsortiums (Gallo Nero) präsentieren auf 400 Quadratmetern über 270 Etiketten und freuen sich über den von der Presse bereits hochgelobten Jahrgang 2009. Präsident Marco Pallanti, Önologe und Direktor des Edelweingutes Castello di Ama, mahnt die Gallo Nero-Produzenten, ihr Terroir nicht für schnelles Geld zu verraten. Außerdem wird das Chianti Classico-Gebiet exklusiver, nachdem in 2009 beschlossen wurde, dass auf diesem Terrain die Produktion einfacher Chianti-Weine nunmehr verboten ist. Preisgünstiger kann man die Chianti der Colli Senesi einkaufen, der Colli Aretini, der Colli Pisani oder Colli Fiorentini. Das Rufina-Gebiet vor den Toren von Florenz ist trotz seiner eleganten und langlebigen Chianti-Variationen immer noch unterschätzt. Sein kleines Konsortium unter Präsident Giovanni Busi besteht aus 26 Produzenten, die am Gemeinschaftsstand D10 entdeckt werden möchten.

Vermischtes: Avignonesi bringt die Weine seines apulischen Ablegers Masseria Li Veli mit (am Classica-Stand C6). Die Marchesi Mazzei (C15) präsentieren die erste Produktion der neuen Kellerei. Bei San Felice (D15) den reinsortigen Pugnatello probieren, bei Emanuela Stucchi-Prinetti vom Weingut Badia a Coltibuono (D9) den neuen Dessertwein Occhio di Pernice aus 100 Prozent

Sangiovese, bei Rocca di Montegrossi (C7) die kühl-eleganten Schöpfungen von Marco Ricasoli Firdolfi, die fünf Lagenweine vom Castello di Querceto (C6) und dann ist da noch eine spannende Geschichte, die man am Stand von Ginori Lisci (D1), dem Weingut des Porzellanherstellers Ginori, erfährt. Als erstes italienisches Weingut transformiert man hier Trester zu Biogas und versorgt sich autonom mit Energie.

### Halle 9

#### Piemont

Außer einigen Abfüllbetrieben gibt es in der Weinwelt des Piemont wenig Weinindustrie, aber hunderte von mittleren und kleinen Weingütern mit achtbaren Produkten. Die Prestigeweine Barolo und Barbaresco sind schön und gut (Enoteca Regionale M2), aber die kleinen, unbekannteren Herkünfte und Rebsorten wollen entdeckt werden, wie etwa der trinkige Grignolino, der würzige Ruché di Castagnole Monferrato (Premiere beim Weingut Montalbera mit dem Ruché Impronta,

L4), der fruchtige Freisa d'Asti, die frische weiße Favorita, der delikate weiße Cortese dell'Alto Monferrato, dem der kräftigere Arneis Rosso die Schau stiehlt (schön mineralisch der neue Serra Lupini von Negro, F3). Von Braida – Giacomo Bologna (H4) und Bersani und Colla, über Pelissero zu Vietti (L4) und Voerzio, alle feinen, kleinen und mittleren Privatproduzenten sind in der Halle 9 vereint. In Halle 5 empfangen die Marchesi di Barolo ihre Gäste, in Halle 7 Fontanafredda, Terre da Vino und Michele Chiarlo. Elio Altare ist ebenfalls in Halle 9, aber im Bauch des großen Standes von Marc de Grazias nationaler »Selection« zu finden. Wer bei dem Florentiner Agenten nach Weingütern stöbert, sollte sich die Weine dessen eigenen Ätna-Weingutes Terre Nere nicht entgehen lassen.

### Halle 10

#### Apulien

Die rote Weinwelt Apuliens besteht aus drei wichtigen und ziemlich unterschiedlichen

Gebieten: Kommerziell besonders erfolgreich sind die Primitivo-Herkünfte di Manduria, del Salento und di Puglia. Charakterstark sind die Weine der DOC Castel del Monte, die aus den Sorten Uva di Troia und Montepulciano gekeltert werden und bisher am besten von Torrevento (D3), Tormaresca (G3) und Rivera interpretiert werden. In Italien genießt der Salice Salento oder Negro-amoro del Salento und di Puglia hohes Ansehen. Historische Betriebe wie Leone di Castris mit seinen Rosé-Spezialitäten, Taurino und Candido haben früh auf Qualität gesetzt. Rubino ist ein aufstrebender moderner Betrieb (G3) mit Beratung von Riccardo Cotarella, der die neue junge und



Faschen in Reih und Glied: Probieren geht über Studieren

preisgünstige Linie Terre del Sole vorstellen wird, die Conti Zecca (F3) sind eine feste Größe, wie inzwischen auch Castello Monaci (GIV, Isola G3, 68-69), die Cantina di Coertino, das Frauenweingut Vallone, das Weingut des Schlagersängers Albano Carrisi, der Roséspezialist Rosa del Golfo, Cantele, Lomazzi & Sarli. Die mächtige Kellereigenossenschaft Due Palme (D2), die Cantina Sociale von Locorotondo (E4) und die sympathischen Primitivo-Spezialisten vom Consorzio Produttori Vini di Manduria haben Mengen und Qualität zu bieten. Zwei Ausnahmebetriebe sind die Accademia dei Rascemi von Gregory Perucci, der jede apulische Rebsorte verschiedenster Lagen einzeln ausbaut und die Azienda Monaci des legendären Önologen Severino Garofano, der aber in Halle 7 ausstellt.

### Halle 11

#### Abruzzen

Platzhirsch ist in Abruzzen die immense Cantina Tollo (G2) mit einem Jahresumsatz

a cura della redazione



di  
**QUALITY ADV**

le notizie di enogastronomia e turismo

**QUALITYNEWS**

QUALITYNEWS QUALITYNEWS

## MONTALBERA, NASCE LA TERZA SELEZIONE DI RUCHE' ...con un legger cantor di legno

Dopo i successi del Ruchè LACCENTO premiato come Miglior Vino Rosso Autoctono Italiano dalla prestigiosa guida di Luca Maroni, ecco nascere la terza selezione di Ruchè firmata Montalbera. Il nome? LIMPRONTA (...digitale di



Franco Morando in etichetta). Vendemmia di uve in sovra-maturazione presso i bricchi aziendali maggiormente vocati ai raggi solari, medesimo iter enologico de LACCENTO ma con un affinamento di circa 6 mesi in tonneaux di rovere francese selezionato direttamente nella regione dall'Allier. Quando abbiamo effettuato l'anteprima di degustazione presso le Cantine Montalbera (marzo 2010) il vedere "spillare" dolcemente il Ruchè ancora in tonneaux, era delizia da Re, la sua nuance caramellata associata ai sentori tipici del Ruchè (floreale e speziato che incontrano il dolce legno) son state stupende emozioni. *Presentazione ufficiale Vinitaly 2010 - Pad. 9 - Stand . L4*

Soc. Agricola Montalbera s.r.l. - [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

# Italian Wine Review – Kyle Phillips – 2 aprile 2010

## Kyle Phillips's Italian Wine Review (IWR)

The authoritative online consumer newsletter about the wines of Italy

FRIDAY, APRIL 02, 2010

### ➔ Ruchè: Two Expressions From Motalbera

Ruchè is one of Piemonte's so-called lesser red wines, though once you have tasted it you never forget it: It is extraordinarily aromatic, rivaling the intensity of Brachetto on the nose, but dry. And therefore an absolute delight to sniff and swish in the glass. I will likely taste though Ruchè at Vinitaly this year -- there aren't that many producers -- and will write up a more detailed article when I get home. But [Montalbera](#), an estate in Castagnole Monferrato, sent me their latest vintage, and it is quite pleasant. They make two versions.

#### Montalbera La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2008

Pale ruby with white rim. The bouquet is powerful, with intense sugary raspberry fruit shot through with greenish sandalwood and haunting spice, and flowers, lots of purple and red flowers. Beautifully, intense, aromatic wine, and if you like this sort of rich fresh harmonious aromatic intensity it will impress you. On the palate it's fairly light, and dry, with rich floral laced berry fruit supported by smooth sweet tannins and by an underlying savory bitterness that provides counterpoint, and flow into a clean fresh finish with aromas that echo those of the nose. Very pleasant, though particular; if you like this kind of wine you will like it very much. If you of not you won't, and though this is an obvious comment, unless you are absolutely certain you don't I would give it a try. Because it is nice, and will work very well far from the table too.  
88-90

**Montalbera L'Accento di Castagnole Monferrato DOCG 2008**

The bottle is a little heavier than that of La Tradizione, and the wine is slightly darker, though still pale ruby. The bouquet is powerful, but not quite as explosive nor as floral as La Tradizione's; it displays cherry and raspberry fruit laced with sandalwood and some greenish accents as well. Pleasant to sniff and quite harmonious, and as it opens some berry fruit/raspberry acidity also emerges, providing direction and counterpoint to the sweetness that is present. On the palate it's medium bodied and quite rich, with powerful slightly bitter berry fruit supported by deft cherry acidity and tannins that have a rather languid feel to them, and flow into a clean rather bitter berry fruit finish. It's a little fuller and has slightly more depth than the Tradizionale, but is not quite as bright. A slightly different interpretation, but equally interesting. As with La Tradizionale, it's a wine that will work well by the glass with friends. And since it has a little more bite to it, I would consider it with cheeses and cheese based dishes, for example a simple, elegant risotto, and perhaps simple grilled meats that aren't too fatty.

2 stars

FOTOGALLERY TORINO (5/4/2010)

### Pasquetta 2010, 7 idee per stare all'aria aperta



## Astigiano

### Un viaggio in collina sulla mitica Vespa

Oggi ad Asti raduno nazionale «Pasquetta in Vespa». Ritrovo dalle 8,30 alle 10,30 alle ex Ferriere Ercole in corso Genova per le iscrizioni. La quota è di 5 euro. I vespisti riceveranno un pacco con omaggi degli sponsor e potranno prenotare il pranzo a 20 euro.

Alle 10,30 partirà il tour sulle colline del Monferrato: i partecipanti saranno accompagnati su un percorso di 50 chilometri alla scoperta del territorio e delle sue caratteristiche. Ci sarà una tappa alla Tenuta Montalbera di Castagnole Monferrato per una degustazione di prodotti locali e del famoso vino Ruchè. Rientro ad Asti alle 13.

## Vinitaly, il rilancio dell'export dopo un 2009 di sobrietà alcolica

ENOLOGIA. L'edizione 2010 della kermesse vitivinicola più importante d'Europa vuole ripartire dal territorio. L'obiettivo è l'espansione in Asia. Parlano Bettoni, Lipari e Morando.

DI ANTONIO VANUZZO

■ Da domani al 12 aprile Bacco è di casa a Verona. Nella terra degli enfants prodige padani Luca Zaia e Flavio Tosi, andrà in scena il Vinitaly, kermesse enogastronomica che quest'anno sarà inaugurata alla presenza di Giorgio Napolitano. Un appuntamento cruciale, l'edizione 2010, per capire quali iniziative enologiche e produttori hanno pensato di mettere sulla tavola per ripartire dopo un 2009 che ha visto l'export e i consumi in calo. Spazio alla sostenibilità e al marketing territoriale, partendo dal calice per spostarsi su altri testimoni del gusto nazionale, come l'olio extravergine e i distillati. Nasce da qui la partnership consolidata con Sol, il salone internazionale dell'olio di oliva di qualità, Agrifood Club, rassegna dell'agroalimentare italiano, ed Enolitech, appuntamento dedicato alla tecnica vitivinicola.

Secondo i dati dell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, il 2009 si è concluso con una produzione pari a 45,5 milioni di ettolitri, in calo del 3 per cento sul 2008. Per quanto riguarda l'Italia, i dati Coldiretti parlano di una diminuzione degli acquisti domestici di vini e spumanti dell'1,3 per cento sul 2008. In termini di fatturato, lo studio Vi-

nitaly/Partesa, realizzato con Acqua Market Research, ha evidenziato volumi di vendita 2009 pari a 66 milioni di euro, ma per i produttori italiani, che nella maggioranza dei casi sono piccole e medie imprese con volumi inferiori ai 10 milioni di euro annui, i problemi principali sono i ricarichi lungo la filiera, il sottodimensionamento della cantina e la scarsa cultura manageriale. A dirlo è una ricerca sviluppata da Axiter - Confcommercio/Unicab per Vinitaly, che sarà presentata giovedì pomeriggio. Secondo il campione di 300 intervistati, rappresentativo dell'intero settore, a fronte di investimenti 2009 soprattutto per l'acquisto di terreni, ristrutturazione di immobili e rinnovamento del parco macchine, per il 2010 sarà necessaria una maggiore concentrazione sul lato commerciale dell'attività, da realizzare attraverso incontri e degustazioni con i buyer (94,3 per cento), eventi con sommelier e ristoratori (81,9 per cento), fiere e altre iniziative, soprattutto online. Da sviluppare anche l'export - per l'88,6 per cento del campione - puntando sulla qualità del prodotto. «Dal punto di vista del consumatore i primi mesi del 2010 sono stati positivi perché è passata la paura dell'etilometro: oggi non va sulla quantità, ma ha imparato a degustare, ed è più at-

tento alla qualità rispetto al passato», racconta Franco Morando, produttore della casa piemontese Montalbera. Sul fronte export, la rotta più remunerativa porta ad oriente: «Le economie dei Paesi del Brice e del Sudest asiatico daranno le linee guida», osserva Morando, mentre l'enologo friulano Francesco Lipari punta sull'Est Europa: «Polonia, Russia, ma anche Grecia e Croazia hanno ottime potenzialità».

Tomando in Italia, la crisi non è ancora finita. Secondo Lipari, «Oggi i grandi rossi toscani e piemontesi di fascia alta sono ancora in difficoltà rispetto ai bianchi friulani e trentini». Una soluzione interessante, che ha già innescato un processo di recupero, non solo per i vini rossi, è la riscoperta del genius loci. Spiega Morando: «Ci sono importatori, soprattutto californiani e newyorkesi, che vengono in Italia alla ricerca di vitigni autoctoni, o antichi vitigni tradizionali territoriali». Come il Grignolino d'Asti, o il Collio bianco. Un'idea, quest'ultima, di Edi Keber, che poco meno di un anno fa ha pensato di riunire 30 noti produttori della zona goriziana e dare vita al primo lotto da 600mila bottiglie di "Collio" - dal marchio giallo che saranno presentate a Verona.

Vinitaly come occasione, dunque, per «fare sistema», cercando insieme buyer ed importatori da tutto il mondo. Nonostante, dato il periodo, la partecipazione alla kermesse sia spesso un passaggio obbligato per mantenere salde le proprie quote di mercato piuttosto che un'occasione per ampliarle ulteriormente.



Un'altra iniziativa ad alto potenziale sarà l'apertura, nella giornata di venerdì, del mercato telematico per il vino. Si tratta di una piattaforma, realizzata dalla Borsa merci telematica italiana, di proprietà di Unioncamere, in cui viticoltori, commercianti, trasformatori e altri attori della filiera potranno contrattare diverse tipologie di vini, dal vino da tavola all'Igt, Doc, Docg e biologici, aggiungendo un nuovo canale per fare business ed avere visibilità. Francesco Bettoni, presidente di Bmti, spiega come funziona: «Lo scorso 9 marzo la Deputazione nazionale (l'organo di vigilanza della Bmti, ndr) ha approvato il regolamento che abbiamo scritto assieme agli attori del settore, che, rispettando i protocolli di produzione e confezionamento, potranno quotare le loro bottiglie». Le transazioni saranno fisiche, e non con i futures, come a Chicago. Quindi, i volumi contrattati day by day saranno tangibili a fine giornata. «I vini», continua Bettoni, «saranno assicurati per l'85 per cento del loro valore da un board di assicurazioni che hanno vinto una gara mondiale da noi indetta, mentre la factorizzazione è affidata ad Intesa Sanpaolo, sempre via bando». Obiettivo: il 10 per cento delle quote di mercato dell'imbottigliato entro il 2013.

QUI VINITALY



**Giro di vite è on line**  
Nei giorni del Vinitaly su [www.la-stampa.it/miravalle](http://www.la-stampa.it/miravalle) uno spazio aperto nel blog a commenti, impressioni di protagonisti e visitatori, foto e video-interviste. Leggi i commenti di ieri e aggiungi il tuo inviandolo anche a [sermir@la-stampa.it](mailto:sermir@la-stampa.it)



### Assedio di Canelli con Tiletto

UN GRUPPO DI FIGURANTI DELL'ASSEDIO DI CANELLI HA CERCATO DI CONSEGNARE IL TILLETTO **LASCIAPASSARE A NAPOLITANO**. MISSIONE NON COMPIUTA: L'ASSESSORE ALDO GAI LO SPEDIRÀ AL QUIRINALE. CON LUI C'ERANO ANGELO MANTIONE, PIERCARLO MERLINO, CLAUDIO PISTONE E ORIETTA GALLO, QUI NELLO STAND DEL NICESE GUASTI.



### Moschettieri del nebbiolo spumante

UN'AMICIZIA IN BOTTIGLIA: NASCE COSÌ L'ERPACRIFE, NEBBIOLO SPUMANTE FIRMATO DA GIOVANI **"MOSCHETTIERI", FIGLI D'ARTE, CLASSE 1980**: ERIK DOGLIOTTI (CASTAGNOLE L.), PAOLO STELLA (COSTIGLIOLE), IL LOMBARDO CRISTIAN CALATRONI E FEDERICO SCARZELLO DI BAROLO. SCOMMESSA RIUSCITA: **SI PUNTA ALLE 10 MILA BOTTIGLIE**. COSTO: 15 EURO IN CANTINA

VERONA . LA RISCOSSA DEI VITIGNI CHE NON VOGLIONO ESSERE CONSIDERATI DI NICCHIA

# Si scrive autoctono si legge piccolo è bello

Dalla Nas-cetta al Ruchè, dal Timorasso alla Pelaverga

ROBERTO FIORI  
INVIATO A VERONA

Ieri al Vinitaly è stato il giorno dei "grandi", con il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano tra gli stand di Veneto, Sicilia e Campania, accompagnato da molti applausi. Ma anche i piccoli e i piccolissimi riscuotono successo. Sarà perché il "terroir" nel mondo del vino è una parola d'ordine, sarà perché i consumatori più attenti amano fare nuove scoperte, o forse più semplicemente perché in tempi di omologazione chi va controcorrente finisce per essere premiato.

I vini che nascono da vitigni autoctoni sono ricercati e apprezzati.

Ne è una prova la miriade di proposte "di nicchia" che si incontrano andando in giro tra i produttori piemontesi, facendosi largo tra nebbioli, barbera e dolcetti. Si va dall'Erbaluce alla Freisa, dal Gamba di Pernice al Grignolino dalla Nas-cetta al Pelaverga, dal Ruchè al Timorasso, senza scordare il boom tutto sommato recente dell'ormai noto Arneis. Vini che quasi sempre nascono da un intreccio di passione, caparbietà e sguardo lungo.

Prendiamo la Nas-cetta di Novello: arrivata in Piemonte con i Savoia (probabilmente dalla Sardegna) e abbandonata per decenni, nel 1994 è stata ripresa dalla famiglia Cogno e oggi si trova anche nella carta del Tribeca Grill, uno dei ristoranti newyorkesi di De Niro. «Mentre un po' tutti impiantavano Riesling e Chardonnay, noi abbiamo puntato su questo antico vitigno di cui conservavamo pochi filari ed è diventato il nostro cavallo di battaglia». Su una produzione complessi-

va di 70mila bottiglie, Cogno ne produce 10mila l'anno e stappando le vecchie annate sta scoprendo la grande longevità di questo bianco.

Anche quella del Ruchè e la storia di un successo: 400mila bottiglie, 31 produttori divisi in sette comuni dell'Astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dove ha sede l'azienda Montalbera. Vino dai sentori speziati, disponibile in enoteca a un prezzo che oscilla tra i 10 e i 15 euro. «Il Ruchè - dice Franco Morando - siamo riusciti a esportarlo con successo negli Stati Uniti e in Germania, dove c'è sempre più attenzione

per il mondo degli autoctoni. E al Vinitaly abbiamo portato la nostra seconda selezione, l'Impronta, giunta a conclusione del progetto di mappatura del dna di questo vitigno».

Centomila bottiglie è la produzione annua del Timorasso, piccolo-grande vino bianco lanciato da Walter Massa e altri piccoli ha aiutato a far conoscere le alessandrine Valli Curone, Grue, Ossona e Borbera. «E' un prodotto che funziona, grazie al lavoro di rilancio compiuto dai piccoli viticoltori locali» dicono dallo stand della Cantina sociale di Tortona. Insomma piccolo è bello.



«GRAZIE ABBIAMO MANGIATO BENE»

### E Napolitano sceglie un Dogliani Bricco Rosso

Ha assaggiato il pesce persico del Lago Maggiore e gli agnolotti. Per il vino ha scelto espressamente il Dolcetto di Dogliani dell'azienda Bricco Rosso di Farigliano (dogliani è il paese di Einaudi). Al termine il presidente Napolitano, la moglie Clio e il seguito hanno ringraziato lo chef Piero Bertinotti del Pinnocchio di Borgomanero. «Ho mangiato bene complimenti».

# Bigger than your Head – Fredric Koeppl - 11 aprile 2010



Sun 11  
Apr  
2010

## Barbera Meeting 2010: Cutting to the Chase, Part II

Posted by Fredric Koeppl under [Barbera 2010](#)

[No Comments](#)

---

I discussed in [previous posts](#) the circumstances and conditions that prevailed at Barbera Week 2010 in Asti — I returned to the U.S. a month ago today! — so I won't go back over those details now. The

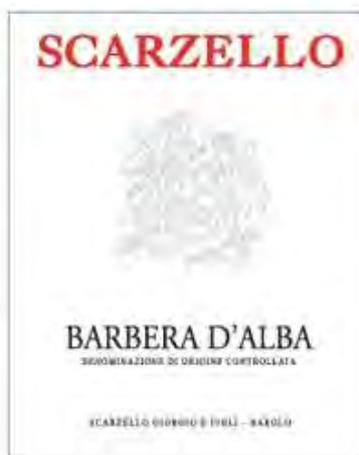


conference was, as I have implied, hectic and exhausting and yet (as I hope I have made clear) exhilarating and educational, and we ate mounds of great Piedmontese cuisine.

In the the first part of "Cutting to the Chase," I listed the best and worst wines we tasted in the area of Barbera d'Asti and Barbera d'Asti Superiore. Now it's the turn of Barbera d'Asti wines from the Nizza sub-region and for Barbera del Monferrato and Barbera d'Alba. The latter two have their own official DOC status (*Denominazione di Origine Controllata*) but Nizza does not, being attached to Barbera d'Asti. These wines were experienced at blind tasting on the mornings of March 9, 10 and 11, at the Palazzo Zoya, at afternoon visits to wineries, at walk-around tastings in the evening and at dinner. Going back through my notebook and the tasting sheets, I count 140 wines from Nizza, Monferrato and Alba, several of them tasted two or three times in different situations. Generally, the wines from Monferrato and Alba rate better than the wines of Nizza, though there were clearly superior wines — and inferior examples — from all three regions.



I checked my notes carefully — seeing who was naughty and who was nice — to choose the wines listed today, because some of them, in multiple tastings, produced different reactions, and I wanted to weigh those reactions judiciously. For example, the Cascina Garitina "Neuvsent" 2006, Barbera d'Asti Superiore Nizza, that I tasted blind the morning of March 9 was, frankly, roiling with tannin but showed a lovely bouquet of smoke, minerals, dried spice and mint. That night, at another blind tasting of Nizza wines, all from 2006, the wine was "vegetal, off." Which was the "real" Neuvsent?



On the other hand, I tasted the Villa Giada Bricco Dani, Barbera d'Asti Superiore Nizza, from 2007, 2006 and 2005 on the same day and admired the wine for consistent shapeliness, purity and intensity on each occasion.

So, let's cut to the chase here and list the Best Wines of Barbera d'Asti Nizza, Barbera del Monferrato and Barbera d'Alba; an asterisk indicates superior quality. Again, I make no distinction between "modern" versions of these wines, which aged in small

French barrels, and traditional wines that aged in stainless steel tanks and large old casks.



<1> Bersano 2007, Barbera d'Asti Superiore Nizza

<2> Bosco Agostino Azienda Agricole 2007, Barbera d'Alba\*

<3> Bottazza Azienda Agricola "Rubia" 2008, Barbera del Monferrato

<4> Bric Cenciurio "Naunda" 2007, Barbera d'Alba\*

<5> Bricco dei Guazzi 2007, Barbera del Monferrato

<6> Brovia Sori' de Drago 2007, Barbera d'Alba\* (I thought this was one of the best Barbera wines we tasted during Barbera 2010, and I devoted a separate post to it a few weeks ago)

<7> Cantina Iuli "Umberto" 2007, Barbera del Monferrato (I didn't care for this wine at the morning blind tasting but liked it very much at the evening event.)

<8> Cascina Chicco "Ganera Alta" 2008, Barbera d'Alba

<9> Casetta F.illi "Suri" 2007, Barbera d'Alba

<10> Cascina Lana 2007, Barbera d'Asti Nizza

<11> Castello di Uviglie "Pico Gonzaga" 2006, Barbera del Monferrato Superiore\*

<12> Costa di Bussia Azienda Agricola "Campo del Gatto" 2008, Barbera d'Alba

<13> Elvio Cogno "Bricco dei Merli" 2007, Barbera d'Alba\*

<14> La Casaccia "Bricco de Bosco" 2007, Barbera del Monferrato\*

<15> La Scamuzza "Vigneto della Amoro" 2008, Barbera del Monferrato Superiore (Also 2006)

<16> L'Armangia Azienda Agricola 2007, Barbera d'Asti Superiore Nizza

<17> Montalbera "La Brios" 2008, Barbera del Monferrato

<18> Parusso Armando 2007, Barbera d'Alba Superiore

<19> Scarzello Giorgio Azienda Agricola 2007, Barbera d'Alba\*

<20> Spinoglio Danilo 2008, Barbera del Monferrato

<21> Villa Giada "Bricco Dani" 2007, Barbera d'Asti Superiore Nizza\*

BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE

Vigneto della  
Amorosa





### 醋娘子的實驗室

誰敢再在我面前提起全球暖化，應該先要罰喝三杯。早春三月，參加了在意大利北部 Piedmont 的 Asti 舉行的 Barbera Meeting 2010，連續幾天都在下雪。光禿禿的葡萄園，不一會就被皚皚白雪活埋。坐在 Nizza Monferrato 的 Foro Boario 蒙瓶品試 2006 年的 26 款 Barbera d'Asti Superiore Nizza 紅酒，透過落地大玻璃窗看見雪愈積愈厚，到了黃昏，華燈初上，竟然帶點聖誕節的感覺！



Barbera是一種非常有趣的意大利道地葡萄品種，雖然她的名字在十三世紀的書籍已經出現，並在意大利的流行榜排名第三，僅次於Sangiovese及Montepulciano這兩大天王，但是到了今天，釀酒師仍然未完全了解她，無論在葡萄園或釀酒室，還在實驗新的處理方法。

意大利人對她另眼相看的主要原因，是因為她粗生粗養，生命力非常強，即使在潮濕的Piedmont，其他葡萄動不動就發霉腐爛，但她仍可漂漂亮亮到收成。而且她出身寒微，不用種植在優質的土壤，於是葡萄農會把豪宅地段讓給較難服侍的Nebbiolo，拿來釀造貴價酒王Barolo或Barbaresco。

寄人籬下的Barbera，看來無半點醋意，依然燦爛盛放。不過，暗地裡她其實是個“醋娘子”，帶有很高的天然酸度。對於配合當地重芝士、大塊肉的飲食習慣，偏酸的葡萄酒是絕配；在其他地區，以至其他國家，就比較難獲得寵愛了。釀酒師的實驗，往往就是要將她的酸度降低。

在品嚐Barbera d'Asti Superiore Nizza之前，一連四天的早上，我合共蒙瓶試飲了175款最新上市的Barbera紅酒，有2008年、2007年及2006年的Barbera d'Asti、Barbera

d'Asti Superiore、Barbera del Monferrato、Barbera del Monferrato Superiore、Barbera d'Alba和Barbera d'Alba Superiore。2006及2007年的紅酒水準普遍不俗，個別酒莊更表現出色，但由於2008年雨水太多，連看慣風雨的Barbera也吃不消，產量及質量亦嚴重受到影響。

另一個明顯的感覺，就是發現了新派及傳統派釀酒師的對壘，當有些葡萄酒保持著Barbera的原來風味，果味清新而酸度充足，但更多酒款已經投奔改革，一方面採用大量全新的橡木桶，同時間又降低葡萄產量，進一步提升甜度及單寧。例如Barbera d'Asti Superiore Nizza，葡萄園每公頃只可生產七噸葡萄，即使酒王Barolo，法例上限亦只能去到八噸。

事實上，Barbera的假想敵就是Nebbiolo。這些年來，她一直活在酒王陰影之下，最好的東西都要拱手相讓。Barolo及Barbaresco在較早時間，就因為改革派和保皇黨角力而在國際酒壇泛起漣漪，Barbera又怎不東施效顰，希望吸引更多目光。不過，天氣變幻莫測，人的口味何嘗不是，早春可以降雪，你又怎會知道妹仔不會一朝變公主？

## 獨門葡萄各擅勝場

雖然說此行是Barbera Tasting，但Piedmont貴為意大利葡萄酒重鎮，在Asti古色古香的城內跑一轉，參觀Canelli、Nizza Monferrato、Carrina等地的酒莊，還可以嚐到很多以不同葡萄品種釀造的葡萄酒，例如Ruché及Grignolino這兩種葡萄。

Ruché(讀音：ru-gay)是Piedmont的獨門秘技，只能在Asti找到，其他地方聞所未聞。由於這種葡萄的起源已經無從稽考，所以為她道上了一抹神秘色彩。現在種植Ruché的葡萄園總面積只約為四十公頃，用她生產葡萄酒的酒莊亦只得三十家左右。雖然她是意大利其中一種產量最少的葡萄酒，但Ruché di Castagnole Monferrato卻在1987年成為DOC，可見她的地位。先後喝過Montalbera及Sant'Agata的Ruché di Castagnole Monferrato，覺得帶有一點Nebbiolo的影子，但單寧較輕，其玫瑰色澤與紫羅蘭香氣實在迷人。

Grignolino(讀音：green-yoch-LEE-noh)亦只在Piedmont現身，她的酒身比較薄，色澤很淺，不過，酸度高、單寧重，且性格刁蠻，不是人見人愛的甜姐兒。新一代的釀酒師會在榨汁時溫柔一點，又或把她釀成粉紅酒(Rose)，將苦澀味降低，大大提升了她的可愛指數。



TEXT & PHOTOS/劉偉民  
身份介乎一個喜歡喝酒的樂評人和一個喜歡聽歌的酒評人之間，八十年代開始寫有關飲食和音樂的文章，多次被邀到海外品酒及當國際葡萄酒比賽評判，現於《明報周刊》設有專欄，並著有《傾倒葡萄酒》、《說罷葡萄酒的語言—法國篇》與《世味葡萄緣》。



(PREDESTINATI AL SUCCESSO)

# Ruchè, ossia il Piemonte che non ti aspetti

Nome e origine misteriosi, fascino indiscutibile. Dopo 22 anni di Doc, il nettare di Castagnole Monferrato resta una perla: ne abbiamo scelti nove

di Roger Sesto

**D**Pochi sanno che il Ruchè di Castagnole Monferrato ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata nell'ormai lontano 1987, reso effettivo a partire dalla vendemmia 1988: tanto che due anni fa se ne è festeggiato il ventennale. E tanto meno si sa che ormai è alle porte una prossima ventura Docg. In effetti per anni è stato un vino poco conosciuto al di fuori del proprio territorio, sia per i suoi quantitativi di produzione, tuttora esigui, sia per la fama dei ben più popolari vicini di casa, dal Barbera d'Asti al Grignolino, per citare solo i due più famosi.

Ma in questi ultimi tempi le cose sono cambiate. La Barbera si è fatta mediamente più importante e costosa (salvo oggi pagarne lo scotto, cercando di tornare sui propri passi), il Grignolino ha perso l'appeal di un tempo, anche se fonti ben informate ci dicono di un suo prossimo rilancio, a partire dagli Stati Uniti, ma soprattutto è mutato il mercato. Oggi i consumatori in parte sono tornati al bianco e alle bollicine «facili», ma soprattutto si sono riavvicinati ai rossi con altro spirito: non ricercando più l'eccessivo impegno, l'alcolicità, gli estratti, esigendo piuttosto una loro maggior versatilità e attitudine a sposarsi con il cibo. Naturalmente in questa dinamica anche il

fattore prezzo gioca un ruolo fondamentale, oltretutto alla luce dell'attuale crisi economica: il Ruchè è vino che può vantare un intrigante rapporto qualità-prezzo. Ma quali sono le caratteristiche di questo vino, che lo rendono così «marketing-oriented»? Innanzitutto la sua fragranza, il suo inconfondibile aroma, la sua speziatura morbida e piccante al contempo, il suo essere quasi aromatico, floreale, fruttato; in bocca poi è armonico, mai troppo concentrato o scontroso, sebbene sia spesso generoso d'alcol, pulisce la bocca e invita alla beva. Insomma un vino decisamente giovane e moderno, che ben si presta a essere abbinato a piatti anche etnici, saporiti, trendy e (se servito molto fresco) anche a preparazioni ittiche. Perfetto per il wine bar.

Coltivato su 63 ettari, per una produzione pari a poco più di 4.500 quintali di uva (quasi 3.200 ettolitri di vino), nei Comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi, originario del Monferrato, il suo nome potrebbe derivare da «roncet», degenerazione infettiva di origine virale, per la sua maggiore resistenza alla virosi rispetto ad altri vitigni locali. Il grappolo di Ruchè è medio-grosso, allungato, alato, mediamente spargolo; gli acini sono medi, sferoi-



SPIRITO di VINO

111

dali, dalla buccia un filo pruinosa, spessa, grigio-violacea. Di vigoria medio-elevata, ha una produzione regolare, pur risentendo dell'andamento meteo durante la fioritura. I suoli più adatti sono quelli collinari, con terreno leggero e non molto fertile, si da evitare eccessivo vigore e l'emissione di abbondanti femminelle. Ma quali sono i suoi punti deboli? Non molti: principalmente oidio (micosi), freddo, vento, infestazioni da insetti. Resiste invece piuttosto bene a peronospora, botrytis e arricciamenti virali. Vinificato in purezza, può essere corretto con Barbera, che dà colore e acidità, e/o Brachetto, che infonde eleganza e ulteriori profumi, per un massimo del 10% in totale.

Il Ruchè è stato di recente al centro di una ricerca sulla sua tracciabilità genetica, condotta dall'Azienda agricola Montalbera, in collaborazione con il laboratorio Bioasis, presentata in occasione della Festa del Ruchè di Castagnole dello scorso maggio; lavoro sui cui esiti sarebbe opportuno tornare in una prossima occasione e che *Spirito diVino* non mancherà di raccontarvi in ogni dettaglio. Qui di seguito, pubblichiamo le schede dei vini che più ci hanno colpito: nove sui 20 degustati, elencati in ordine di gradimento.



**Ruchè di Castagnole M.to 2007 «La Tradizione» - Montalbera**

Alla vista stupisce immediatamente per il suo essere rubino vivo e brillante e soprattutto ancora caratterizzato da riflessi violacei. Ciò premesso, il naso si esprime attraverso note piuttosto vegetali, di bacche, terriccio. Poi escono i piccoli frutti maturi, quasi in gelatina, quindi ricordi più austeri di radici. Un bouquet garbato, di discreta complessità, valida complessità, interessante eleganza. Al palato si fa notare per una spigliata acidità e un modulato calore alcolico; un gusto all'insegna dell'armonia, della bevibilità, della finezza, dove la polpa non manca ma non intende farsi troppo notare (9 euro); [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**83/100**



Qui sopra, una bottiglia dell'azienda agricola Montalbera: questo vino deve la sua notorietà al parroco di Castagnole Giacomo Cauda (in alto, le vigne) che, alla fine degli anni 70, si è dedicato alla produzione. Nella foto al centro, le botti delle cantine di Marco Crivelli, che è alla guida delle aziende associate al Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato.

Vincenzo Reda – maggio 2010

Reda  
Vincenzo



### Ruchè Montalbera, martedì 4 maggio al Caffè Elena

Nostro ospite, martedì 4 maggio 2010 durante il settimanale appuntamento con i Vini d'Autore, sarà il Ruchè dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato.

Sono passati vent'anni esatti da quando, era il 27 maggio 1990, io volli per gli ospiti del mio matrimonio – sulle tavole dell'Imbarco Perosino al Valentino, riva sinistra del Po – il Ruchè, fresco di Doc, come rosso e il Ramandolo come vino bianco.

Ci ha recato fortuna quel vino: dopo tutti questi anni siamo ancora qui, più o meno felicemente, insieme.



Il Ruchè è uno di quei vini che conosco bene e che assai mi piacciono: non troppo acido, profumi di fiori intensissimi, difficile abbinamento; quello di Montalbera lo avevo bevuto in un qualche salone, non ricordo quale, forse Torino, e non mi aveva entusiasmato in maniera particolare. Oggi mi devo ricredere. E' un vino sensazionale: sia quello classico, con i suoi 13,5° e il rubino scarico, tipico di questo vino dai tannini non spiccatissimi e i profumi di rosa e di viola che ti aspetti; sia quello particolare – Laccento – con un grado alcolico in più, perché spremuto da uve surmature, rese più succose da un evidente diradamento che dona un rubino intenso più carico e che gli regala profumi di pepe nero e di confettura. E' un vino sensuale, largo che ti assedia palato e gola con sensazioni gustative che non si spengono mai. Abbinamenti? Difficilissimi: il classico forse prima del pasto, con tartine e stuzzichini vari, magari un pochino più fresco; il Laccento per carni preparate in maniera sofisticata, magari selvaggine molto speziate, saporose; ma un vino da bere da solo, chiacchierando con persone gradevoli circa fatti gradevoli nel dopo pasto. Li ho bevuti entrambi della vendemmia del 2008. Il Laccento mi piacerebbe provarlo con tre o quattro anni di invecchiamento.

Devo rimarcare – finalmente – l'eleganza delle etichette e, nel caso del Laccento, la raffinatezza dell'accostamento rosso/argento, dove il rosso è usato soltanto per l'accento sulla parola Ruchè e nel logo – Laccento, appunto – del vino. Un'attenzione all'immagine, che comunica gusto e cultura, che avevo notato nel sito dell'azienda: per certo uno dei migliori che mi sia capitato di navigare, in un contesto generalmente banale e deludente.

Per certo martedì 4 maggio, al Caffè Elena, sarà un bel bere.

<http://www.montalbera.it/>

Tags: Caffè Elena, Imbarco Perosino, Laccento, Montalbera, Ramandolo, Ruchè, Vini d'autore

Vincenzo Reda – maggio 2010

Reda  
Vincenzo



#### 4 maggio 2010: murale col vino in piazza Vittorio

Il 4 maggio è una data importante, per me: cinque anni fa – era una giornata chiara – dopo 6 ore di camera operatoria, straparlando sotto l'effetto devastante dell'anestesia, mi sveglavo piano piano; mi avevano squartato, manipolato le viscere, eliminato un bel pezzo d'intestino ripieno di bestia maligna, frutto di chissà quali male semine. Ma ero vivo.

Oggi, dopo cinque anni, sono qui a godermi una giornata di pioggia deprimente e ossessiva; ma è un giorno in cui mi stanno accadendo fatti straordinari e sono ancora qui, quasi intatto, a godermeli. E quanto è bella, qualche volta, la Vita e riuscire a godersela. E poter dire: cazzo! sono vivo!

Anche, ma non soltanto, a memoria di questo fatto, ho dipinto questo murale sulla facciata, sotto i portici di piazza Vittorio Veneto a Torino, del Caffè Elena. È la celebre silloge di von Hutten a me tanto cara: la scrisse un tedesco maledetto che morì a 35 anni di sifilide, dopo aver combattuto, invano, contro i mulini a vento.



Comincio a eliminare la turpitudine



Provvedo a pulire con cartavetro fine la parete da uno sgorbio fatto non da un graffittaro ma da un idiota



Foto ricordo del lavoro finito dopo circa 3 ore



Intento a dipingere



Firma e data con indicazione del colore: Laccetto 2008 Ruchè di Montalbera



Particolare



Rifiniture



Franco Morando, titolare dell'Azienda Montalbera, assiste alla fase di pulitura con cartavetro fine della parete

Tags: Azienda Montalbera, Franco morando wine-maker, Laccetto Ruchè 2008, murale al Caffè elena in piazza Vittorio, murale dipinto col vino, sifilide, sillogismo, Vincenzo Reda dipinge un murale col vino, von Hutten



## Castagnole Monferrato: Festa del Ruché

06 MAGGIO 2010



Due giorni di degustazioni ed approfondimenti sull'ultima annata.

L'Associazione Go Wine organizza la terza edizione della Festa del Ruché, che si svolgerà sabato 8 e domenica 9 maggio a Castagnole Monferrato.

L'iniziativa ha il suo epicentro nei banchi d'assaggio, aperti al pubblico sabato tra le 21.00 e le 23.30 e domenica, tra le 12.00 e le 18.00. Il Ruché è un vino rosso semiaromatico, che può essere prodotto soltanto in sette comuni:

Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Da sottolineare lo sforzo di Go Wine nel ricercare il maggior numero di aziende di una realtà territorialmente molto limitata, ma di ottima qualità. Saranno presenti i vini di Borgognone, Cascina Terra Felice, Cantina Sant'Agata, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Crivelli, Luca Ferraris, Gatto, La Mondianese, Montalbera, Poncini, Tenuta dei Re, Tenuta Montemagno. Sono previste animazioni musicali, ospitalità nei ristoranti, assaggi di prodotti tipici e visite in cantina. Il programma prevede inoltre alcuni appuntamenti presso la Tenuta la Mercantile: un blind tasting riservato a giornalisti ed operatori di settore, un convegno sull'ultimo millesimo commercializzato e la consegna del premio "Ruchè delle stelle", giunto alla sesta edizione. Ulteriori informazioni su [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)

Vincenzo Reda – 11 maggio 2010

Reda  
Vincenzo



**Caffè Elena: Vini d'autore, 11 maggio 2010**



Mi, mezzo Garibaldi e silloge di Von Hutten sullo sfondo. Lo scatto è di Luigi



Isabella dipinge con il vino il viso di Debora: body painting con Ruchè Montalbera



Isabella Bruschi con la sua modella, Debora Nuvoletta, a lavoro finito: mica male, no?



Mi con i musicisti



Il gruppo di artisti animatori Sara, Alessandro e Giorgio della serata: una serata di emozioni, di divertimento, di sane bevute, come sempre al Caffè Elena.



Sara, Alessandro e Giorgio "Josh"



Luigi mentre riprende Isabella e Debora



Tre clienti con il Ruchè Classico Montalbera 2008, ospite della serata al Caffè Elena

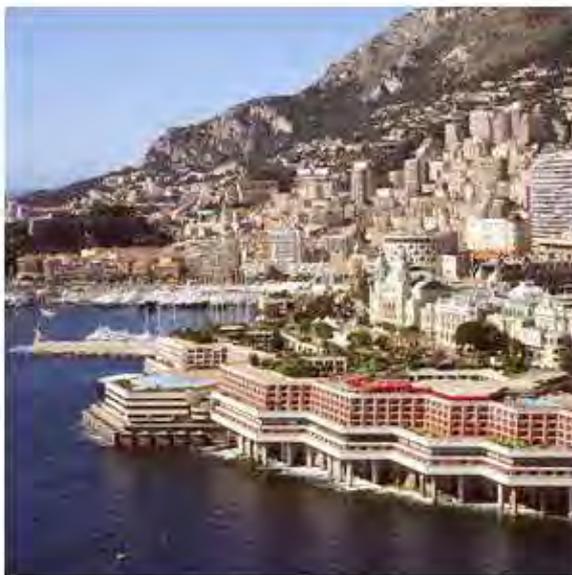
## A Monte Carlo in scena i vitigni naturali

di Piera Genta

*Dal 5 al 7 giugno a Monte Carlo saranno presenti piccoli e medi vignaioli che producono vini naturali con l'impiego di uve biologiche, biodinamiche e di quelle coltivate ascoltando musica. Saranno 60 i produttori italiani, francesi, spagnoli, albanesi che proporranno i loro prodotti in degustazione*

TORINO - È stata presentata a Torino da Michele Fiorentino, presidente della kermesse, la terza edizione del Montecarlo wine festival – International wine tasting che si terrà dal 5 al 7 giugno 2010 presso l'Hotel Méridien Beach Plaza. Una situazione atipica nell'affollato panorama di incontri dedicati all'enogastronomia: nel Principato saranno presenti piccoli e medi vignaioli che producono vini naturali con l'impiego di uve biologiche, biodinamiche e di quelle coltivate ascoltando musica.

Una sensibilità per i vitigni autoctoni e per tutti quei produttori che coltivano la vigna nel rispetto dell'ambiente. Saranno circa sessanta i produttori italiani, francesi, spagnoli, albanesi che proporranno i loro prodotti in degustazione.



La manifestazione presenta un ricco programma di eventi collaterali: sabato 5 giugno è prevista una conferenza su "Alimentazione, territorio, longevità" con la presenza dell'on. Francesca Martini, sottosegretario al Ministero della salute; Stéphane Valeri, conseiller pour les affaires sociales et la santé del Principato; Romano Marabelli, direttore della Sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare del ministero della Salute ed altri esperti del settore.

Lunedì 7 giugno si parlerà di "Piccoli e medi produttori vinicoli. Quale avvenire?" nel corso di una tavola rotonda con alcuni produttori ed esperti di marketing e nel pomeriggio una curiosa dimostrazione di pesto al mortaio a cura di Roberto Panizzi, organizzatore del Campionato mondiale di Pesto genovese al mortaio.

Per tutta la durata dell'evento sarà visitabile la mostra artistica "Grandi contenitori di vino interpretati da maestri veneti della pittura e della scultura" e quella dedicata al "vino e vignette" che ha partecipato al Salone Internazionale dell'umorismo di Bordighera (Im).

La presentazione dell'evento monegasco è stata l'occasione per conoscere meglio il Ruchè di Castagnole Monferrato, una delle piccole Doc piemontesi, prodotto dal vitigno omonimo in un piccolo territorio in provincia di Asti. La degustazione del Ruchè è uno degli appuntamenti di lunedì 7 giugno.

## Piemontèis Life

I WRITE ABOUT THE PIEMONTESE WAY OF LIFE, ESPECIALLY ITS WINE AND FOOD CULTURES...

13  
MAY

« Ruchè wine festival

### Ruchè Wine from Castagnole Monferrato – The Ruchè is Piedmont's Rarest Grape

Posted by Karin Susan In Uncategorized. Tagged: Asti, Castagnole Monferrato, dessert wine, Monferato, Passito di Ruchè, Piedmont, Piemontèis, Piemonte, red wine, Restaurant, Ristoranti, Ruchè wine, Ruche, Wine tasting. [1](#)

[Comment](#)



Castagnole Monferrato Home of the Ruchè Grape

I could not wait to reach Castagnole Monferrato Saturday morning as I was excited about the “Festa del Ruchè” where I would be tasting some excellent Ruchè wines. I experience it as a romance about a special and unique wine. Ruchè wine is made from a rare indigenous grape variety in in the Asti province of the Monferrato in the Piedmont region. Only a bare 45 hectares of Ruchè vineyards exist and are situated among the sweet green hills around the communities of Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Scurzolengo, Refrancore and Viarigi that comprise the Ruchè di Castagnole Monferrato DOC production region. Annual production is approximately 200,000 bottles of wine. The production of Ruchè is quite low when compared to the other grape varieties of Piedmont such Barbera, Arneis, Barbera, Grignolino, Moscato, Barbaresco, Barolo, and Malvasia, just to name a few.



Monferrato Landscape

A recent genetic analysis of the Ruchè grape reveals that it possesses its own unique genetic configuration. In 1987 it finally achieved the DOC certification and in May 2010 the Ruchè grape will be given an official DOCG certification by the Italian government; Marco Crivelli, president of the technical directive for the Ruchè grape announced the exciting news to the public on Saturday evening at the Festa del Ruchè.



Tenuta La Mercantile

The Ruchè grape is special for many reasons. First, it is a rare indigenous variety of the Monferrato in the Piedmont region. Second, Ruchè wine is an excellent red wine to drink because of its unique character. Third, the cultural history and folklore surrounding its origins are colorful, obscure and fascinating. And, finally, it is a variety that is cultivated with passion and the winemaking processes embrace both traditional non-traditional methods which result in excellent wines.

The Ruchè grape vines, some how or another, made their way into Piedmont and how this happened no one really knows. Franco Morando, owner of Montalbera winery, has written a very informative monograph entitled *Ruchè di Castagnole Monferrato. Denominazione di origine controllata* (September 2009). I had obtained a copy of this monograph upon my visit to his winery in March of this year. Morando writes that various theories circulate about how the Ruchè came to exist in Piedmont and how it acquired its name. Some say it was cultivated by the San Rocco monastery here in the Monferrato. Others say it was cultivated by the French in the Haute-Savoie and since the French had a stronghold on Piedmont for centuries, this theory seems to be probable and is also the most widely held. The Ruchè name is a mystery too. Some think it is tied to its strong resistance to diseases that plagued most other varieties in the Monferrato over the centuries—and Ruchè just survived.



Tenuta La Mercantile

Morando also mentions...that it some how stems from the Piedmontese concept of *Roche* which stands for the grape vines that were cultivated in the Monferrato. Whatever the natural and cultural history is about this variety, one fact is for certain: The Ruchè does have its own genetic identity and this was proven via DNA testing. And now finally after all this time it will be granted DOCG certification in May of this year; this was announced Saturday evening at the producers meeting by Marco Crivelli the president of the technical directive of the Consorzio Tutela Vini d'Asti del Monferrato. Apparently the Ruchè grape is a hardy one withstanding the tests of time and environmental conditions. And because of this the Ruchè is cultivated with passion and the wine produced from the grape is revered among the Piedmontese people as one of the finest. In the past the local people of Piedmont, particularly in the Monferrato, were the primary consumers or people traveled from abroad to make a special effort to experience the wine, i.e. experts who appreciated its unique intrinsic qualities. To make the wine more accessible to the outside of Italy the producers in recent years have been especially focused on international marketing. Ruchè wine producers aim to sell abroad, especially the United States of America, Europe and Asia. In the U.S.A. the Ruchè is still relatively unknown, however several producers such as Sant'Agata, Luca Ferraris and Montalbera have exported to the U.S.A., as well as Europe and Asia. Asian markets are very attractive as the Ruchè wine pairs exceedingly well with the wide variety of Asian kitchens. The German market (and other countries) also seems to be especially interesting and that is based on various reasons. (I will expand on the European market economics in a future article).



Il Torchio

Italy.

Ruchè wine is made according to either a traditional method which means using stainless steel for fermentation and aging, or various other methods whereby the wine is aged in acacia barrels and sometimes the acacia is even used for the fermentation; some methods age the wine in oak. Ultimately, however, it all depends on the preference and expectations of the enologist. A number of Ruchè winemakers use acacia wood for maturing the wine. Acacia wood has barely any tannins, and this particular wood imparts a spicy note to the wine; the taste is unique. Aging in acacia is nothing new as it has been around for a quite a long time especially in other European countries; for instance in Austria aging white wine in acacia barrels is an old cultural tradition. Acacia is used for aging various wines in

(...)

NOTE: I will provide my detailed Ruchè wine "blind" tasting notes on the "Piemontèis Life" blog in a few days time. In the meantime, these are the wines which I enjoyed and found to be representative of Ruchè di Castagnole Monferrato.

(...)

Montalbera 2008 DOC "Laccetto"

Poncini Domenico 2008 DOC

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato DOC "Vino Passito di Ruchè"

Earlier this year I also had the pleasure of tasting Montalbera's 2008 DOC "La Tradizione" and 2004 DOC "La Tradizione".



Borgognone Francesco



Cantina Soc. Castagnole Monferrato

After the Saturday morning blind tasting we were given a tour of Franco Cavallero's Sant'Agata winery in Scurzolengo and the winery of Luca Ferraris in Castagnole Monferrato. The drive through the hilly countryside was awe-inspiring. The sun was smiling, and the clouds that hovered earlier finally passed.

Saturday evening was devoted to various presentations which were open to the public. The president of the Asti chamber of commerce talked

about the present state of the Piedmontese economy as it pertains to wine production; he emphasized the need for more promotion of wine abroad especially during this time of economic crisis. This was followed by a technical presentation.

Dr. Maurizio Conti, an agronomist, from the University of Turin presented his research findings about the phytoplasma microorganism (it is both a virus and a bacteria) which had infected many vineyards during the course of the last decade. Conti also described in detail the method he developed for eradicating the phytoplasma microorganism. [I will enter into more detail about Conti's research and methods in a later post on this blog.] It was extremely interesting to hear about how Conti and his research staff



Montalbera Ruchè



Vineyards

investigate the aspects of the microorganism which were most sensitive and could be a location for weakness, especially when developing the methods to eliminate it. Dr. Conti even offered copies of this scientific papers to the public; I took some home to read.

Just to give a synopsis here... Ultimately Conti developed a thermal treatment for killing the microorganism in grafts before they are implanted onto the rootstock.

What is even more amazing is that Piedmont is the only region in Italy who is using this method to destroy the phytoplasmas. What's great about it is that it does not employ any chemicals, rather it is exposing the microorganism to heat and this is certainly "ecofriendly".

After the presentations we were all offered selections of Ruchè wine to drink and a beautiful buffet of Piedmontese food. Tables were filled with locally produced breads topped with Piedmontese salami and cheeses. One of my favorites was the *bagnèt verd* (that is Piedmontese for green sauce and salsa verde in Italian) which is scrumptious green sauce spread on Robiola di Roccaverano fresh, a tangy type of fresh cheese produced in Asti province, made from goat or sheep milk (or a combination of both). Another fresh cheese eaten



Marco Crivelli



Conti's Scientific Papers

in the area is Robiola d'Alba which is a bit different because it is made from cow's milk. The green sauce is made of fresh finely chopped parsley, garlic, olive oil, salt and pepper; it was the perfect pairing with Ruchè wine. On Sunday at midday they cooked wild boar in Ruchè wine and served the sauce over tagliolini. The Piedmontese kitchen is grand, what more can I say! Ruchè wine pairs wonderfully with the other Piedmontese cheeses like Raschera, Castelmagno and Grana. The Ruchè wine is excellent as

an aperitivo and for first courses and and for third courses it is commonly with the white meats. The first courses I recommend are the *Agnolotti Monferrine* which is a pasta filled with meat and greens and *Agnolotti Moncalvo* which is filled with meat of rabbit. With regard to meats Ruchè best pairs with white meats such as chicken, veal and rabbit; it also pairs with white fish (trout of certain types). One dish that Ruchè wine pairs extremely well with is the *Finanziera Piemontese* a centuries-old Piedmontese recipe consisting of



Wine Tasting

basically three types of meat that is chicken, veal and tenderloin of beef; the meats are cooked together with *Funghi Porcini*, various Piedmontese herbs, some dry Marsala wine, butter/oil, black pepper and salt. The meats are cooked for a long time in a way which is a bit similar to a *Bollito* but not quite entirely.



Delicious

The local restaurants of Castagnole Monferrato were all in a festive mood too and featured wonderful menus to celebrate the weekend devoted to the Ruchè wine. The restaurants in Castagnole Monferrato are outstanding and there you can eat the most delicious local Piedmontese cuisine. I recommend the following restaurants: Da Geppe on Via Umberto I, no.8; Ristorante Il Crivello on Via Al Castello 46; and, Ristorante Ruchè on Via XX Settembre 3.

(...)

Mete Gustose – 14 maggio 2010



 **14 MAGGIO 2010**

**A tavola con ... GolaGustando**

*Serate in compagnia di cibi e vini della tradizione italiana, alla riscoperta dei sapori perduti.*



*Pedro Di Vito sommelier e patron de Lo Strettoio insieme a Marco Marucelli*

Firenze, 15 maggio 2010. Ottima serata quella che si è svolta ieri sera al secondo appuntamento enogastronomico ( il 22esimo dall'inizio di questo format) della serie primavera-estate 2010 di serate presentate da **Marco Marucelli**, giornalista e direttore della **Guida GolaGustando** e della rivista periodica **MeteGustose**, presso il prestigioso **Ristorante Lo Strettoio** di Firenze ([www.lostrettoio.com](http://www.lostrettoio.com)). La serata ha proseguito questo nuovo ciclo ideato per la primavera e l'estate dagli organizzatori. Prima dell'inizio del convivio il conduttore e la chef, **Elisabetta Piazzesi**, hanno introdotto la filosofia ed i contenuti, creando così curiosità ed attesa tra i presenti. Le varie portate, come da menù ed abbinamenti enologici proposti e più avanti dettagliati, si sono susseguite ad alcuni momenti di racconto ed intrattenimento curati da Marco Marucelli e che sono stati utili ad approfondire sia il tema della serata che la conoscenza dei prodotti serviti in tavola e dei vini che li hanno accompagnati. Come da copione in due momenti distinti della serata si è brindato alla cena, all'inizio con un freschissimo e graditissimo **PIEMONTE DOC CORTESE 2009- Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* abbinato all'antipasto tipico a base di crostini alla salsa verde, crostini piemontesi tartufati ed insalata di nervetti.

Alla fine della serata invece il saluto è stato accompagnato dal particolarissimo e molto apprezzato **PASSITO DI RUCHE' LACCENTO 2007 - Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* che è stato abbinato al tradizionale Bonét nella versione con il caffè.



Gli organizzatori hanno anche anticipato i contenuti delle successive serate che fanno parte di questa serie primavera-estate 2010 e che saranno:

- **giovedì 10 Giugno VENETO** ( dal Garda veronese all'altipiano di Asiago, un viaggio nel gusto veneto più tradizionale)
- **giovedì 8 Luglio LAZIO** (La riviera di Ulisse e la Provincia di Latina)

#### **NOTIZIE SULLA SERATA DEL 14 MAGGIO 2010**



#### **MENU'**

##### **"Piemonte a tavola "**

*gusto e profumi delle Langhe, Roero e Monferrato*

##### *Antipasti*

crostini piemontesi tartufati

insalata di nervetti

**PIEMONTE DOC CORTESE 2009**

##### *Primi*

minestra di noci

agnolotti alla piemontese

**BOLLICINE ROSEUS**

##### *Secondi*

gran fritto alla piemontese

**RUCHE' di CASTAGNOLE MONFERRATO DOC LACCENTO 2008**

Dolce  
bonèt

## **PASSITO DI RUCHE' LACCENTO 2007**

### **ABBINAMENTO VINI:**

**Az. Agr. MONTALBERA** - Castagnole Monferrato (AT)



### **"Piemonte a tavola"**

*gusto e profumi delle Langhe, Roero e Monferrato*

Non ci sono limiti alla produzione di tanti tesori della gastronomia in questa zona. Ottime prelibatezze da veri gourmet che in ogni angolo possiamo trovare in negozi specializzati e comunque si possono degustare nei tanti ristoranti ed osterie di cui è costellato il territorio. Le poche indicazioni che seguono vogliono solo creare una piccola curiosità per conoscere questo territorio ed assaporarne gusto e sapore in un viaggio tra Langhe, Roero e Monferrato. Ecco alcune peculiarità da conoscere:

#### **Il tartufo bianco**

Da ottobre a dicembre, qualsiasi giornata è ideale per una "gita" sulle colline del Monferrato, di Langa e Roero, territorio che nasconde vallate preziosissime: qui nasce infatti il ricercatissimo tartufo bianco, delizioso frutto della terra, vero e proprio tesoro sotterraneo. Il più quotato è il tartufo di quercia, abbastanza scuro e bitorzoluto, di maggiore peso specifico, proveniente da terreni compatti. In tavola, abbinato alle portate della migliore cucina monferrina, lasciandosi guidare dagli esperti ristoratori della zona.

#### **Tra i Formaggi**

##### **La Robiola di Roccaverano**

Formaggio grasso a pasta fresca non sottoposto ad alcuna maturazione o stagionatura. Ha forma cilindrica con facce piane, leggermente orlate. La pasta è di colore bianco latte ed è finemente granulosa, mentre non è presente alcuna crosta esterna. Al gusto risulta leggermente acidula con un sapore delicato, saporito e tipico.

**inoltre...**

##### **La Nocciola**

La nocciola del Piemonte è la più conosciuta ed apprezzata tra le nocciole che crescono in Italia ed è uno dei vanti della produzione agricola di Monferrato e Langhe, apprezzata per la delicatezza del suo sapore .

### **LA RICETTA**

#### **Bunét o Bonét**

*Ingredienti (per 6-8 persone)*

- 4 uova
- 6 cucchiaini di zucchero semolato
- mezzo litro di latte
- 50 grammi di amaretti sbriciolati

- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiaini di rum

#### *Descrizione*

Dopo aver sbattuto le uova in una terrina, si uniscono 4 cucchiaini di zucchero, il cacao, gli amaretti finemente sbriciolati con le mani, il rum ed il latte. Amalgamato il tutto con l'aiuto di una frusta, si prepara il caramello. Si scaldano 2 cucchiaini di zucchero in un pentolino fino a che divenga di colore biondo- nocciola, si spruzza un po' d'acqua facendo diventare lo zucchero filante e si mescola girando il piccolo tegame sulla fiamma viva. Si versa il caramello così ottenuto in uno stampo, che è stato tenuto al caldo per facilitarne lo scorrimento, in modo che veli il fondo e le pareti.

Raffreddato il caramello, si versa il composto nello stampo e si cuoce nel forno, precedentemente riscaldato a 180°C, a bagnomaria per 45 minuti circa. Quando il composto è ben rappreso, si lascia raffreddare lo stampo e, poi, lo si pone, prima di servirlo capovolto in un piatto da portata, in frigorifero per 2/3 ore. La ricetta può subire, a seconda delle zone del Piemonte, alcune variazioni; possono, infatti, essere aggiunte nocciole delle varietà "Tonda Gentile delle Langhe", del caffè oppure, invece del cognac al posto del rum.



### **I VINI DEGUSTATI IN ABBINAMENTO AI PIATTI DELLA SERATA "Piemonte a tavola"**

#### ***PIEMONTE DOC CORTESE 2009***

TIPO DI UVE: 100% Cortese lavorato in purezza.

NOTE SUL VINO: Maturazione in vasche d'acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

COLORE: Giallo paglierino tenue con tipici riflessi verdognoli.

PROFUMO: Leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici e caratteristici di mela verde.

SAPORE: Secco, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce o carni bianche. Come vino da antipasto e con tutti gli abbinamenti che richiedono un vino fresco ma con note di grande maturità.

ALCOOL: 12-13% vol. a seconda dell'annata

#### ***ROSEUS BOLLICINE BRUT***

TIPO DI UVE: 100% Grignolino lavorato in purezza

NOTE SUL VINO: Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi.

COLORE: Rosato tenue che tende dopo i primi 10/12 mesi di bottiglia la rosa antico.

PROFUMO: Fiorito e delicato, con richiami netti alla polpa fragolina e al lampone.

SAPORE: Molto fresco e asciutto, sottile e continuo, vellutato.

ABBINAMENTI: Paste asciutte al sugo di carne, formaggi freschi e semistagionati e salumi.

ALCOOL: 11,5-12,5% vol. a seconda dell'annata

#### ***RUCHE' di CASTAGNOLE MONFERRATO DOC LACCENTO 2008***

TIPO DI UVE: 100% Ruchè di Castagnole Monferrato lavorato in purezza  
MATURAZIONE VINO: Maturazione in vasche d'acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 10-12 mesi. Longevità da 7-9 anni.  
COLORE: Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.  
PROFUMO: Intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici di frutta di bosco, confettura, spezie orientali e pepe nero.  
SAPORE: Potente e caratteristico al palato, di grande persistenza e coinvolgente aromaticità.  
ABBINAMENTI : Bolliti, brasati, selvaggina, frittura, formaggi stagionati ed erborinati.  
ALCOOL: 13,5 – 15 % vol. a seconda dell'annata

### ***PASSITO DI RUCHE' LACCENTO 2007***

TIPO DI UVE: 100% Ruchè di Castagnole Monferrato lavorato in purezza in sova-  
maturazione/appassito  
MATURAZIONE VINO: Appassimento delle uve sui graticci e successiva vinificazione tradizionale in rosso  
COLORE: Rosso rubino granato.  
PROFUMO: Intenso, persistente, con nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sopra maturi.  
SAPORE: Gran dolcezza al palato, caldo, setoso e vellutato.  
ABBINAMENTI : Quelli classici, con la pasticceria secca e i dolci delicati. È molto interessante anche in abbinamento a dolci al cioccolato, a cioccolatini fondenti e degustato insieme ad un sigaro Toscano.  
ALCOOL: 14-15,5 % vol. a seconda dell'annata



### ***L'Azienda vinicola***

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Attualmente la Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato ( Monferrato ) di CENTO ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo,

terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti.

Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa.

La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

Al di là della rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore.

"Non ci rallegheremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera."

**Società Agricola Montalbera S.r.l.**

***Cantina di produzione***

via Montalbera, 1

14030 Castagnole Monferrato (AT)

montalbera@montalbera.it

www.montalbera.it



*Best Buy*

*I quaderni di*  
**Wine News**  
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

**Vendemmia: 2008**

**Proprietà: Famiglia Morando**

**Uvaggio: Ruché**

**Bottiglie prodotte: 35.000**

**Enologo: -**

**Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00**

## **Montalbera**

**Doc Ruchè di Castagnole**

**Monferrato La Tradizione**

Grandi manovre per l'azienda della famiglia Morando, realtà in crescita continua nell'area del Monferrato. Lo scenario paesaggistico è da cartolina e le idee aziendali molto chiare: valorizzazione dei vitigni del territorio con un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia, con attenzione particolare alla cura del vigneto. Vitigni e vini che parlano la lingua antica del Ruchè e del Grignolino, soprattutto, e che trovano nel primo il giusto timbro aromatico, arricchito da una certa esuberanza fruttata e da una pienezza espressiva non comune per la tipologia.

# WINE NEWS - 24 maggio 2010

**Wine News**  
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

HOME NEWS EDICOLA NON SOLO VINO DICONO DI NOI REGISTRAZIONE CERCA CHI SIAMO

VINI SANTA MARGHERITA  
IL PIACERE DI RITROVARSI

**MEZZACORONA**  
L'Eleganza dei Vini Trentini

COMUNICARE IL VINO  
**Wine News TV**

**LA PRIMA DI WINENEWS**  
"La Prima di WineNews": ogni giorno le notizie, le curiosità e le tendenze più interessanti e aggiornate sul mondo del wine & food a cura di [www.winenevs.it](http://www.winenevs.it), direttamente sul tuo pc o nella tua casella di posta elettronica

**DETTAGLIO**  
in **Winenevs.TV (N. 355)**  
L'"ALTRO" PIEMONTE DEL VINO: NON SOLO BAROLO E BARBARESCO, MA ANCHE VINI DAL SAPORE ANTICO COME IL GRIGNOLINO, AMATO DAL RE UMBERTO I, E IL RUCHÈ. L'ESPERIENZA DI MONTALBERA, CANTINA PIEMONTESE CHE PUNTA AL RECUPERO E ALLA VALORIZZAZIONE DI QUESTI NETTARI, UN TEMPO NOBILI, CHE RECLAMANO IL LORO POSTO NEL CALICE DEGLI APPASSIONATI.  
L'"altro" Piemonte del vino: non solo Barolo e Barbaresco, ma anche vini dal sapore antico come il Grignolino, amato dal re Umberto I, e il Ruchè. L'esperienza di Montalbera, cantina piemontese che punta al recupero e alla valorizzazione di questi nettari, un tempo nobili, che reclamano il loro posto nel calice degli appassionati.  
[Vedi Video su WineNews.TV](#)

**CLASSICOe** 29 MAGGIO GIUGNO 5 2010

CAPOEARO  
SALLIER DE LA TOUE  
MEZIV  
ETNA  
REGALEALI

The World we Love.  
**The Wine News Corner**  
The top news selection in English  
by Leonardo Roselli e B.J. Matranga  
THE NEW "REGULATIONS FOR THE CONTROL PLAN OF DENOMINATION OF

## Winenevs.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'"altro" Piemonte del vino: non solo Barolo e Barbaresco, ma anche vini dal sapore antico come il Grignolino, amato dal re Umberto I, e il Ruchè. L'esperienza di

Montalbera, cantina piemontese che punta al recupero e alla valorizzazione di questi nettari, un tempo nobili, che reclamano il loro posto nel calice degli appassionati.

## VIDEO



2412

L'ALTRO PIEMONTE DEL VINO: NON SOLO BAROLO E BARBARESCO, MA ANCHE VINI DAL SAPORE ANTICO COME IL GRIGNOLINO, AMATO DAL RE UMBERTO I, E IL RUCHE, VITIGNI CHE HANNO FATTO UN PO' DI STORIA DI UNA DELLE REGIONI VINICOLE PIÙ IMPORTANTI AL MONDO ... L'ESPERIENZA DI MONTALBERA, STORICA CANTINA PIEMONTESE CHE PUNTA SUL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DI QUESTI NETTARI, UN TEMPO NOBILI, CHE RECLAMANO IL LORO POSTO NEL CALICE DEGLI APPASSIONATI DI VINI DI BUONA BEVIBILITÀ E BUON RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

RICERCA



NEL NOSTRO ARCHIVIO SONO PRESENTI 416 VIDEO

**CLASSICO è**



**29 MAGGIO  
5 GIUGNO  
2010**

9 GIORNI DI VINO E CULTURA ALLA SCOPERTA DEL CHIANTI CLASSICO

## VIDEO



## VIDEO



# Excellence TV – Stephan De Cernetic – giugno 2010



Grignolino Mon Amour – giugno 2010

**RASSEGNA NAZIONALE GRIGNOLINO MON AMOUR  
CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

**SABATO 12 GIUGNO ORE 17, PORTACOMARO**

**LA TOP TEN DI GRIGNOLINO MON AMOUR\***

-----Messaggio originale-----

Da: andrea cerrato [mailto:a.cerrato@terredasti.it]

Inviato: venerdì 4 giugno 2010 17.05

Oggetto: Grignolino mon amour - Risultati

Gent.le Produttore,

con la presente ho il piacere di comunicarti che, in occasione della degustazione tecnica svoltasi in data 3 giugno 2010 presso la Bottega del Grignolino, il vostro Grignolino è risultato tra i migliori; oltre 60 i produttori, più di 70 i vini degustati.

(...)

Andrea Cerrato

Presidente Associazione Produttori Bottega del Grignolino

**LE MIGLIORI AZIENDE DI GRIGNOLINO MON AMOUR\***

(SONO INDICATE LE AZIENDE CHE HANNO OTTENUTO UNA VOTAZIONE SUPERIORE AI 80/100 IN OCCASIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 3 GIUGNO 2010 – ORDINE ALFABETICO)

**MONTALBERA VIA MONTALBERA 1 – CASTAGNOLE MONFERRATO**



## NEWS • PRODOTTO

per 20 giorni. Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in legni francesi per 18 mesi, infine l'assemblaggio in botte e il successivo affinamento per ulteriori 6 mesi. Un anno di bottiglia completa le caratteristiche organolettiche.

Presenta colore rosso porpora, bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate.

Al gusto è morbido, pieno ed armonico, di ottima lunghezza e persistenza.

[www.cesari-spa.it](http://www.cesari-spa.it)

### Giacette preziose per Moët & Chandon

Un'elegante confezione isoterma in metallo racchiude la bottiglia **Moët & Chandon**, unico grande protagonista, da sempre emblema di lusso, eleganza ed esclusività. Chill Box Rosé custodisce Moët & Chandon Rosé Impérial, la declinazione al femminile dello champagne più amato nel mondo del Cinema. Chill Box Gold contiene Moët & Chandon Brut Impérial, classica essenza dell'equilibrio ed eterna punta di diamante di casa Moët.

[www.moet.com](http://www.moet.com)



### Cantina Novelli presenta il Rosato

Dopo essersi fatta conoscere per il progetto Trebbiano Spoletino, **Cantina Novelli** sta investendo oggi in nuovi prodotti per soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti. Il rosato nasce dalla pressatura delle uve Sagrantino, condotta in modo soffice per evitare il rilascio di antociani, responsabili della colorazione del vino. Questa tecnica, detta Blush method viene utilizzata da molte Cantine Californiane con una resa in vino molto bassa, ma con una qualità del prodotto finito eccellente.

Il **Rosato**, con una moderata gradazione alcolica, 13%, colore rosa tenue e molto fruttato e profumato, è particolarmente adatto all'abbinamento con piatti della cucina moderna. È un vino adatto a tutto pasto e in particolare con carpacci di carne e paste con sughi saporiti, fino a trovare come perfetto abbinamento le zuppe di farro o cereali.

[www.cantinanovelli.it](http://www.cantinanovelli.it)

### Ruché, bandiera monferrina e di casa Montalbera

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato punta decisamente sulla valorizzazione del Ruché, vino e vitigno tipici del Monferrato. Non soltanto tre diverse selezioni aziendali, tra le quali la vetta qualitativa, il Ruché **Limpronta**, sarà presentato a Vinitaly nello stand aziendale al padiglione Piemonte, ma anche uno studio sulla tracciabilità genetica di questo vitigno, effettuato in collaborazione con la società Bioasis di Jesi, che ha stabilito con certezza che il Ruché è un vitigno autoctono al 100%, non derivante da altri cloni o vitigni coltivati nel

territorio. Il metodo di analisi, usato per le identificazioni varietali, è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di Dna di miliardi di volte. Inoltre, l'azienda di **Enrico Riccardo Morando**, ha recentemente pubblicato una monografia sul Ruché, che ha l'obiettivo di far conoscere meglio questo piccolo grande piemontese.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

### Pali Wines presenta Rassauer

Un nuovo vino va ad arricchire la prestigiosa gamma di **Castello di Spessa**, storica tenuta che il gruppo vitivinicolo **Pali Wines**, di **Loretto Pali**, possiede a Capriva del Friuli nel Collio goriziano. Ottenuto da uve cabernet sauvignon, il **Rassauer** affina 18 mesi in barrique nuove in rovere di Allier di media tostatura, e ulteriori 15 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Dal colore rosso granato intenso, offre all'olfatto un bouquet composito con note fruttate (di piccoli frutti di bosco maturi), floreali (di viola), speziate (di liquirizia) e vegetali.

Al gusto ha una struttura importante ed equilibrata, con una buona alcolicità e tannini decisi, ma fini ed eleganti. Regala grandi emozioni in abbinamento a importanti secondi piatti di carne e formaggi stagionati.

Prodotto in 6.700 selezionate bottiglie e 100 magnum, il Rassauer è dedicato all'alta ristorazione e alle enoteche.

[info@paliwines.com](mailto:info@paliwines.com)



# NiceRendezVous – 1 giugno 2010



Actualités de NiceRendezVous ▶ Cuisine ▶

## MONACO Monte Carlo Wine Festival 2010



Tags : Monaco

Écrit par SG

Mardi, 01 Juin 2010 13:36



**MONTE CARLO WINE FESTIVAL 2010 - Le Monte-Carlo Wine Festival** se déroulera les **5, 6 et 7 juin 2010** à l'**Hôtel Méridien Beach Plaza** à **Monaco**. Pour sa troisième édition, le **MCWF** attend les professionnels et les passionnés d'œnologie et de gastronomie pour des dégustations de vins d'une soixantaine d'exposants venus de France, d'Italie, d'Espagne, de République Tchèque et d'Albanie.

Dégustations, conférences et tables rondes sont au programme de ces journées œnogastronomiques. Le point d'orgue de ce festival sera la 1ère Conférence mondiale sur « **Alimentation - Terroir - Longévité** » qui verra la participation du Vice Ministre de la Santé Italienne S.E. Mme Francesca Martini, du Ministre de la Santé monégasque, S.E.M. Stéphane Valeri, et du Directeur du Ministère de la Santé et Sécurité alimentaire Italien, Romano Marabelli (coordinateur: M. Michele Cucuzza).

**MONTE-CARLO WINE FESTIVAL 2010**  
**5-6-7 juin 2010**  
**Hôtel Méridien Beach Plaza à Monaco**

<http://mcwf.esprimo.com/index.php?id=5290&L=2>

### Programme

#### Samedi 5 Juin

18h:00 Salle Atlantique - Hôtel Méridien

Le mot de Bienvenue du Président du Monte-Carlo Wine Festival, M. Michele Florentino

Présentation par Maurizio Di Maggio et Juliana Jerugan.

Exposition artistique : " Grands conteneurs de vin interprétés par des grands maîtres de Venise de la peinture et sculpture".

18h:30 Conférence d'inauguration en présence des autorités, de la presse, des producteurs, acheteurs et représentants des différentes catégories œnogastronomiques et confréries.

18h:30 Conférence tenue par M. Michel Escoffier, Président de la Fondation Auguste Escoffier.

19h:00 Présentation "les Rues du Vin" à Monte-Carlo (restaurants, hôtels, wine bars qui présenteront les vins sélectionnés par MCWF).

19h:20 Claudio Melotto, Projet Comenius "Une vie pour la vie".

19h:45 La 1ère Conférence Mondiale sur "Alimentation - Terroir - Longévité" avec la participation du Vice Ministre de la Santé Italienne S.E. Mme. Francesca Martini, du Ministre de la Santé Monégasque, S.E.M. Stéphane Valeri, M. le Directeur du Ministère de la Santé et Sécurité Alimentaire Italien, Romano Marabelli - coordinateur: M. Michele Cucuzza

Conférenciers: Prof. Emilia Costa-Directeur du Centre des troubles et habitudes alimentaires,Rome;

Dr. Gianni Pes - Professeur de Science d'Alimentation, Université de Sassari; Mme Rita Mulas -

Directeur Technique du Monte-Carlo Wine Festival; M. Vincent Couche - éleveur de champagne; M.

Lucio Guarino - Directeur du "Consortium Développement et Légalité"; M. Michele Florentino-

Propriétaire du restaurant "Amici - Mieï" de Monte-Carlo.

20h:35 Long Drink de la santé, présenté par l'Association Barmen de la Principauté de Monaco.

20h:45 Cocktail dînatoire avec dégustations des spécialités et crus typiques régionaux.

#### Dimanche 6 Juin

12h:00 Restaurant Amici Mieï - Fontvieille - Apéritif et Parcours Sensoriel avec dégustation de plats typiques et vins du MCWF. (Réservé exclusivement aux producteurs).

Salon Méditerranée

15h:00 Hôtel Méridien - Salle Méditerranée : Ouverture desk. Début des dégustations et wine

tasting.

15h:30 "Vin et Vignettes" du Salon d'Humour de Bordighera à Monte-Carlo.

20h:00 Fermeture desk.

#### Lundi 7 Juin

10h:00 Début des dégustations

10h:30 Table Ronde "Petits et Moyens Producteurs Viticulteurs. Quel avenir?".

14h:30 Dégustation guidée par Rita Mulas sur les vins autochtones.

16:30 Démonstration et préparation de "pistou au mortier" organisée par le Directeur du Consortium de Pistou de Gênes, M. Andrea Della Gatta.

17:00 Présentation de Ruché (vin italien) faite par M. Franco Morando suivie d'une dégustation.

20:00 Fermeture du Monte-Carlo Wine Festival.

# LA STAMPA

104 MANGIARE & BERE

LA STAMPA TO.7  
4 GIUGNO 2010

**VENERDI' 4 E SABATO 5 GIUGNO**

## Salame, pane e toma d'alpeggio Il Ristocolor è sempre più goloso

Sempre più ghiotta l'offerta del Ristocolor, il tram-ristorante che porta a spasso i commensali mixando piatti tipici e stuzzicanti scorci della città. Venerdì 4 alle 19 si serve l'Aperitivo Rustico: sottoli e sottaceti, salame cotto e crudo, cubetti di mortadella, di toma di montagna e scaglie di Grana, focaccia genovese, pane e grissini caserecci, vini, acqua e analcolico alla frutta a 15 euro.

Sempre il 4, alle 21, è la volta della Cena appetitosa: aperitivo, albese di carne con vinaigrette alla senape, frittelle

di verdura, maltagliati agli asparagi e burro alla maitre d'hotel, filetto di maialino alle pesche, panna cotta alla menta, accompagnati da Barbera d'Asti e Chardonnay Montalbera, per concludere con caffè e distillati a 55 euro.

Sabato 5 alle 20,30 ritorna la Merenda sinoira di primavera: tommini al verde, salumi della fattoria, insalata mimosa, frittata dell'orto, frittata della nonna, badduzzi con crema di mais, torta di mele, vino ed acqua a 25 euro. Si parte da piazza Carlina, prenotazioni: 011/57.64.722-750. **[M. MAS.]**



**Il Ristocolor in viaggio**

➔ VENERDI' 18 CENA SULLE ROTTE DEI PESCHERECCI

## Golosa crociera sul Po con il battello Valentina

Questa settimana le acque del Po si riempiono di sapori e specialità gastronomiche, con il battello Valentina in partenza dai Murazzi sia venerdì 18 alle 20,30 sia giovedì 24 alle 22. I passeggeri degusteranno le portate in una location d'eccezione, immersi nel verde scenario che costeggia il fiume.

Venerdì 18 verrà servita la «Cena in crociera sulle rotte dei pescherecci», preparata in collaborazione con lo staff di Route25 Café: aperitivo con tartine, insalata di polpo, fagiolini e patate, lasagne del pescatore, branzino al forno aromatico, tris di semifreddi. A compagne ranno i piatti una selezione di vini siciliani, pugliesi. Il tutto per due ore di navigazione a 55 euro.

Giovedì 24 invece, in occasione di San Giovanni, si salperà alle 22 in modo che la crociera si svolga in concomitanza con lo spettacolo di fuochi artificiali.

La stuzzicante sequenza di portate e calici, messa a punto con il Ristorante Boja Fauss, comprenderà: Prosecco di benvenuto; bicchierino con bignet al tonno; bis di antipasti; insalatina con spina-



Il battello Valentina in navigazione sul Po davanti al Borgo Medievale

cino, arancia, melograno e tonno marinato; battuta di spada con citronette al balsamico; ravioli di borragine con concasse di pomodoro crudo; arrostito alle mele renette con patate all'insalata; pasta al ragù con crema al bicerin.

Da bere i vini Barbera d'Asti Montalbera, Chardonnay Montalbera o Prosecco

Cinzano, acqua naturale o gassata, per concludere con grappe, amari, friandises e caffè. Il costo è di 70 euro.

È necessario prenotare al più presto allo 011/57.64.733, qualora i posti fossero esauriti è possibile informarsi sulle prossime uscite del Valentina sul sito [www.comune.torino.it/turismo](http://www.comune.torino.it/turismo). [M.MAS.]



[18 giugno 2010 abbinata a MOZART SWING](#)

## **Re Vino ed Estate Regina alla CORTE DEL GUSTO – Serata del 18 giugno 2010 abbinata a MOZART SWING**

*Proposte enogastronomiche all'insegna del gusto e del territorio*



*Montecatini Terme, 19 giugno 2010.* Proseguendo la variabilità climatica, che oramai ci ha abituato a questa strana fine primavera, l'evento previsto all'esterno del colonnato centrale delle Terme Tettuccio, nel più riparato salone del padiglione Regina, sempre nel parco delle Terme. La location ha comunque contribuito ad amplificare le emozioni di questa esibizione musicale che aveva come protagonisti, le musiche di **Mozart** eseguite dalla **Ensemble Regina** diretta dal Maestro **Mario Bruno** con agli strumenti: **Renzo Peli** al flauto, **Marco Salvadori** all'oboe, **Alberto Simonelli** al corno, **Riccardo Crocilla** al clarinetto, **Stefano Vicentini** al fagotto, **Susanna Bertuccioli** all'arpa e **Riccardo Donati** al contrabbasso. Ai suoni dell'orchestra si è affiancata durante la serata la voce narrante di **Amanda Sandrelli**, acclamata dal pubblico presente con grandi applausi a sancire la sua bravura. All'esterno del salone, proprio dietro il palcoscenico, è stato allestito lo spazio degustazioni "**Re Vino ed Estate Regina alla Corte del Gusto**" ideato e organizzato dal giornalista enogastronomo **Marco Marucelli**. Durante le varie fasi dell'evento musicale, prima ed al termine della serata, si sono avvicendati nella degustazione decine di ospiti della serata che avevano aderito al pacchetto "spettacolo+aperitivo", proposto in sede di acquisto del prenotazione allo spettacolo dalla organizzazione del Festival oppure il ticket per la degustazione, acquistato direttamente alla fine dello stesso.



Il gustoso buffet a disposizione ha seguito un itinerario che ha portato i gourmet presenti, sia italiani che esteri, alcuni dei quali già presenti alle precedenti serate di gusto del 2 e del 13 giugno, ad iniziare con la degustazione di fettunte con l' ***Olio Extravergine d'Oliva*** proposto dall'**Azienda Agricola Carraia di Bardi Franco** di *Trequanda (SI)*, seguite da assaggi di salumi del Casentino, affettati al momento, della **Azienda Agricola Orlandi Claudio** di *Pratovecchio (AR)* che ha proposto il ***salame toscano***, la ***finocchiona piccola*** e dei gustosi ***aruspini*** (una sorta di piccoli salamini tipo cacciatore), che hanno riscosso un successo incredibile



La proposta di prodotti caseari a latte crudo è stata rappresentata da tre eccezionali referenze del più importante produttore di pecorini a latte crudo d'Italia, il **caseificio Pinzani** di *Volterra (PI)* che ha proposto il *classico pecorino senese*, il *pecorino al tartufo delle balze volterrane* ed il prezioso *pecorino al Pepe*. Tutti i prodotti sono stati graditissimi dal pubblico di gourmet presenti.



Per terminare in dolcezza non potevano mancare in questa occasione, le creazioni al cioccolato della **Antica Cioccolateria Acese** di *Aci Sant'Antonio (CT)* con i suoi *cioccolatini fondenti ripieni di morbida crema al Gianducia dell'Etna e alla Nocciola* oltre ad una *selezione di Dragées di Mandorle di Sicilia, Pistacchi di Bronte e scorza di arancia ricoperti da cioccolato fondente o tartufati*, che sono stati apprezzati e richiesti da chiunque si avvicinava al banco di assaggio.



La proposta enoica invece prevedeva la degustazione di sei vini di tre aziende. L'azienda **Angelo Bortolin Spumanti** di *Guia di Valdobbiadene (TV)* ha proposto il *Prosecco di Valdobbiadene DOCG* nelle versioni *Extra Dry e Brut* che sono stati apprezzati dai presenti per la loro freschezza e per i profumi che li caratterizzano.



L'az. Agr. **Mannucci Droandi** di *Mercatale Valdarno (AR)* ha invece proposto due referenze di vini **Chianti Colli Aretini DOCG**: il primo nella versione base (90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% vitigni tradizionali) che dopo un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio ed altri 12 mesi di bottiglia si concede al palato degli appassionati; il secondo vino è stato il "**CEPPETO**" 2007 (90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% vitigni a bacca rossa) che esce in commercio solo dopo un affinamento di 14 mesi in barrique di rovere francese usata ed altri 12 mesi di bottiglia.



La terza azienda vinicola proposta è stata **Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* che ha presentato il suo **Ruché Laccento** nella versione **selezione Bricco di Montalbera** ed in quella **Passito** entrambi frutto della passione del giovane e lungimirante produttore **Franco Morando** che ha creduto in questo vitigno autoctono. I due vini hanno letteralmente inebriato gli animi ed i palati dei presenti che hanno così potuto, nelle varie fasi della degustazione assaggiarli abbinandoli sia ai formaggi e salumi sia alla cioccolata.



Un'esperienza davvero interessante che ha coinvolto decine di appassionati intervenuti allo spettacolo e allietati oltre che dalle magiche note di Mozart e dalla voce di **Amanda Sandrelli** anche dai profumi e sapori di tante eccellenze italiane...quelle dell'enogastronomia di qualità. L'appuntamento con le serate interessate dall'evento *"Re Vino ed Estate Regina alla Corte del Gusto"* è a settembre.





**Dom 5 settembre – Gala Puccini**

*Puccini a Montecatini – Artisti del Festival Puccini di Torre del Lago.*

(Inizio concerti: ore 21.15 – Apertura area degustazioni: ore 20.30)



**INDIRIZZI DEI PRODUTTORI PRESENTI:**



***Az. Agr. La Carraia di Franco Bardi***

Podere Carraia, 47 – Loc. Petroio

Trequanda (SI)

Tel.0577665208 Cell. 3334579446

oliobardi@hotmail.com

***Caseificio Pinzani***



S.P. 52 per Casole d'Elsa

Loc. Montemiccioli

56048 Volterra (PI)

Tel. 0588 35043 / 0588 35044

www.caseificiopinzani.com - info@caseificiopinzani.com



***Az. Agr. Orlandi Claudio***

Le Selve di Vallolmo

Pratovecchio (AR)

Tel. 0575550085 – cell. 3334052305

[www.leselvedivallolmo.it](http://www.leselvedivallolmo.it) - [agriturismo@leselvedivallolmo.it](mailto:agriturismo@leselvedivallolmo.it)



***Antica Cioccolateria Acese***

Aci Sant'Antonio (CT)

Tel. 095886652

[www.anticacioccolateriacese.it](http://www.anticacioccolateriacese.it) - [direzione@anticacioccolateriacese.it](mailto:direzione@anticacioccolateriacese.it)



***Spumanti Bortolin Angelo***

Guia di Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423900125

[www.spumantibortolin.com](http://www.spumantibortolin.com) [info@spumantibortolin.com](mailto:info@spumantibortolin.com)



***Az. Agr. Mannucci Droandi***

Mercatale Valdarno (AR)

Tel. 055 9707276

[www.mannuccidroandi.com](http://www.mannuccidroandi.com) [info@mannuccidroandi.com](mailto:info@mannuccidroandi.com)



***Az. Agr. MONTALBERA***

Castagnole Monferrato (AT)

Tel. 011.9433311

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it) - [f.morando@montalbera.it](mailto:f.morando@montalbera.it)

***XIII Festival Musicale “Estate Regina 2010”***

Terme di Montecatini – Montecatini Terme(PT) - [www.estateregina.it](http://www.estateregina.it)

Organizzazione evento enogastronomico a cura di Marco Marucelli

Tel. 347 7523942 – [info@marcomarucelli.info](mailto:info@marcomarucelli.info)



DECANTED

## Franny's Reveals Italy's Nether Regions

Tuesday, June 22, 2010, by Talia Baiocchi

Welcome to Eater's column, Decanted, in which [WineChap's Talia Baiocchi](#) guides us through the treacherous world of New York wine lists. Today: Franny's.

From the now legendary bivalve pizza to the rotating roster of pastas, house-cured meats, and veggie-centric starters, **Franny's** has not only gained a 4-year allegiance from everyone within a 10-block radius, but it's also inspired pilgrimages from as far away as Manhattan Island (even Tribeca!). But its magnetic ability to draw even the most Brooklyn-phobic is no mystery. As the figurative third child of husband and wife



team **Andrew Feinberg** and **Francine Stephens**, Franny's is truly a labor of love: a restaurant born out of Feinberg's attentive knack for seasonal Italian food and Stephens' love for Italy's nether-regional wines. And furthermore, her tireless effort to match the wine list with Feinberg's ever-changing menu calls for a oneness of vision that is often hard to come by.

But it's her balanced preference for wines that embody a very classic sense of Italian rusticity (see: Monteverdine, Burlotto, Ferrando) with those aforementioned nether-regions and the boundary-pushing winemakers who inhabit them (see: Zidarich, Ezio Voyat, Cantina Giardino) that make the wine program truly admirable. **Only a few selections on the list break \$100**, and the mark-ups are some of the lowest you'll find on wines in this range (generally the area of a wine list reserved for the highest margins).

The majority of the wines average around \$45-50, with plenty of excellent options camping near \$30. For those avoiding the bottle commitment, there are 15 wines available by the glass and three by the half that are good enough to build a meal around. Post-dining depression is cured with a well-muscled list of amari, digestivi, and seasonal housemade liqueurs—a Limoncello and an incredibly hardcore Vermouth are moonlighting at present.

Franny's list may be short, but it's long on charisma. It adamantly calls to our attention both Italy's underworld and its old school; it asks us to try something new, but then insists we keep the change. It's a wine list well worth the fording of that treacherous river.

### **Off The Beaten Path**

*Vitovska 2005, Zidarich \$78*

Zidarich is a cult producer working out of Friuli's Carso Valley—one of Italy's most unique terroirs—and is guided by a non-interventionist creed. The grapes macerate on the lees for an extended period in open top neutral barrels, yielding a wine with great intensity and haunting purity. Truly one of the most exciting producers making wine in Italy at present.

*Rosso Le Muraglie 2006, Ezio Voyat \$68*

Another bonafide legend in the world of obscure Italian wine. A blend of Dolcetto, Petit Rouge, and Gros Vien from the Valle d'Aosta. Extraordinary depth coupled with the buoyant elegance so characteristic of Vd'A wines. Drinks like Baryshnikov.

*Ruchè di Castagnole 'La Tradizione' 2008, Montalbera \$36*

Considered one of Piedmont's lesser varieties (along with Brachetto, Pelaverga, etc.) behind the big three (Nebbiolo, Barbera, and Dolcetto), Ruchè can be an excellent go to for value—if you can find it. Intensely perfumed and light as a feather.

www.sanremobuonenotizie.it

## **XVII Festival di Villa Faraldi: un'edizione dai grandi numeri**

MARTEDÌ 22 GIUGNO 2010 10:34 MIC. STA.



VILLA FARALDI (IM). La **27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi**, piccolo borgo nell'entroterra della Provincia di Imperia, ha tutti i numeri per essere ricordata a lungo.

Ad aprire la rassegna infatti un inedito Vittorio Sgarbi in veste di attore con il suo Spettacolo "Sgarbi, l'altro", seguiranno Paolo Rossi il 14 luglio e Stefano Bollani accompagnato dal Danish Trio il 17 agosto.

### **Ecco il programma della XXVII edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi:**

**9 luglio** - *Aspettando il Festival : The Trainee Band 2010 in Concerto, Tovo Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 21.30.* I musicisti che compongono la Trainee Band sono studenti di musica di età compresa tra i 15 e i 20 anni. Vengono selezionati da tutte le regioni della Danimarca e per loro entrare a far parte di questa band è un prestigioso riconoscimento delle loro capacità. Supportano la European Jazz Orchestra nel lungo tour musicale europeo Swinging Europe. Il progetto Trainee Band è nato nel 2001 dal compositore Bo Stief e permette a giovani musicisti emergenti di essere lanciati nel panorama musicale europeo. Si fermeranno per ben 5 giorni a Villa Faraldi producendo concerti, jam session, corsi e workshop. Inoltre durante la serata esposizione della mostra

“Faraldi 27 -Mettersi in Mostra” 27 scatti fotografici di Frank Jordan Proiezione del video  
“Gli okki del poeta”

**10 luglio** - *Inaugurazione della mostra “La seconda generazione di artisti norvegesi a Villa Faraldi”, Centro culturale Fritz Roed, Villa Faraldi, ore 17.00.* Alla presenza dell'ambasciatore norvegese a Roma, Einar M. Bull, verranno presentati artisti emergenti norvegesi in particolare: Gabriella Goransson - oggetti, Thomas Widerberg - compositore e fotografo artistico, Nico Widerberg – scultore. Agli artisti verrà consegnato il Premio della Fondazione Fritz Roed e verrà data loro l'opportunità di utilizzare come atelier la Cappella S. Caterina a Villa Faraldi per tre mesi. La mostra rimarrà aperta dal 10 luglio 2010 al 1 agosto 2010. (Ingresso gratuito)

*10 luglio - Inaugurazione con Vittorio Sgarbi, “Sgarbi, lo l'altro”, Villa Faraldi, ore 22.00.* Un inedito Vittorio Sgarbi va in scena per raccontare l'arte, le donne, la cultura, il paesaggio, la politica cioè tutti gli aspetti della sua visione del mondo, della sua cultura che spesso sottende all'aspetto pubblico e appariscente ma contribuisce alla sua formazione, ne fa parte in modo inestricabile.

*14 luglio - Paolo Rossi con “Serata del Disonore”, Riva Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00.* Un repertorio antologico del meglio di Paolo Rossi, dai monologhi comici e tragici alle sue canzoni che hanno sottolineato i vizi dell'Italia degli ultimi vent'anni, in un improvvisato riarrangiamento contemporaneo. Paolo Rossi, accompagnato in scena dalle musiche di Emanuele Dall'Aquila (al suo fianco ormai da quindici anni), ci racconta la contemporaneità nel modo che da sempre lo contraddistingue: irriverente, rivoluzionario, pirotecnico, incontenibile.

**24 luglio** - *Gruppo Cameristico Alchimea con “Atmosfere Celtiche”, Piccola Arena di Tovetto (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00.* Il Gruppo Cameristico Alchimea nasce a Torino nel 2001 con l'intento di riunire musicisti di formazione classica dallo spirito innovativo e aperto alla ricerca di nuove contaminazioni e con il desiderio di suonare repertori dal carattere diverso. L'Ensemble si propone con formazioni che vanno dal trio all'orchestra da camera presentando programmi che spaziano dalla musica francese e italiana tra Ottocento e Novecento alle composizioni contemporanee, dal jazz alle atmosfere celtiche approfondendo sempre con dedizione sia l'aspetto espressivo sia il contenuto tecnico dei brani interpretati. L'anima di questo progetto è riscoprire la gioia di suonare insieme senza porsi vincoli formali e limiti stilistici, e giocando con il carattere universale del linguaggio musicale.

*1 agosto - Giuliano Galletta, omaggio a Edoardo Sanguineti, Tovo Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00* Giuliano Galletta, giornalista ed artista, rende omaggio a Edoardo Sanguineti, il grande poeta scomparso il 18 maggio scorso. Durante la serata sarà proiettato il video “Conversazione” musica “Après Bèsame Mucho” per pianoforte di Massimo Pastorelli. Pianoforte: Valentina Messa. Fabio De Rosa eseguirà “Sequenza I” di Luciano Berio per flauto solo.

**5 agosto** - *Quartetto Euphoria “Euphoria Show” Concerto musicomico, Deglio Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00.* Il Quartetto Euphoria è la versione femminile della famosa Banda Osiris più volte ospite a Villa Faraldi. Il gruppo si esibisce in una cornice che solo inizialmente è quella seria dei concerti classici. Nulla degli inizi misurati, lascia presagire il caos sonoro che scuoterà musiciste e partiture. Bastano pochi minuti e la confusione si sostituisce alla logica. Massimo stupore, quindi, se il quartetto d'archi si

trasforma sotto i vostri occhi: gli archetti diventano oggetti di scena e gli strumenti rivelano possibilità di utilizzo impensate.

**17 agosto** - *Stefano Bollani e Danish Trio, Riva Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00.* Il 17 agosto 2010, sempre alle ore 22.00, chiudono la rassegna il famoso jazzista Stefano Bollani accompagnato dal Danish Trio. Il pianista italiano ha incontrato per la prima volta il bassista Jesper Bodilsen e il batterista Morten Lund nel 2002, anno in cui Enrico Rava vinse il premio JazzPar. Invitato a creare un gruppo con cui suonare nel corso della cerimonia di premiazione e per il breve tour successivo, Rava scelse Bollani come solista mentre gli organizzatori del premio proposero Bodilsen e Lund per la sezione ritmica.

**La magia del dopo festival:** Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Costo biglietto per persona a spettacolo: da 8 a 20 euro, ridotto ultra 65 e ragazzi fino ai 18 anni.

# Piatti d'Italia – luglio 2010

## PIATTI d'Italia

### Agenda Eventi MONTE-CARLO WINE FESTIVAL

#### MONTE-CARLO WINE FESTIVAL

A inaugurare la chermesse S.A.S. il Principe Alberto II di Monaco con l'onorevole Francesca Martini, Sottosegretario al Ministero della Salute.

L'ideatore e patron **Michele Fiorentino**, titolare del ristorante monegasco "Amici miei", ha chiamato nomi illustri per l'inaugurazione della terza edizione del Festival.

Da sua altezza il **Principe Alberto II di Monaco** all'onorevole **Francesca Martini, Vice Ministro della Salute** italiano, dal **Ministro Monegasco della Salute Stéphane Valeri** al **direttore del Ministero della Salute** italiano **Romano Marabelli**, al noto giornalista di Uno Mattina, **Michele Cocuzza**, che con abilità e simpatia ha condotto la prima conferenza mondiale sul tema **"Alimentazione – Territorio – Longevità"**. I temi trattati dalla Martini, in quella che è stata definita un'anticipazione di un futuro convegno, sono stati **l'allungamento e la qualità della vita**: il 43% della popolazione italiana è in sovrappeso e l'obesità colpisce 1/3 dei nostri bambini. **"Non fate le diete - ha affermato - cambiate lo stile di vita"**. Per il Vice Ministro bisogna promuovere la cucina e la cultura del territorio. Ci si deve inoltre occupare di medicina preventiva e genomica: in sintesi il nostro patrimonio genetico è ciò che definisce il percorso della nostra vita. Si è trattato senza dubbio dell'intervento più brillante del convegno e, a detta della stessa Martini, in questa occasione si è detto troppo poco sull'argomento e lei stessa ne avrebbe parlato volentieri più estesamente. Il Monte-Carlo Wine Festival ha ospitato al Méridien Beach Plaza 60 desk di degustazione con **50 cantine** selezionate dalla pitagorica **enologa sarda Rita Mulas**, direttore tecnico della manifestazione. La Mulas con le sue scelte ha voluto premiare chi, attraverso coraggiose scelte di vigna e di cantina, sia tradizionale sia innovativa, rispetta ed esprime l'**identità territoriale**. Rita ha selezionato vini interessanti prodotti da piccole cantine, spesso sconosciute, molto attente a rispettare l'ambiente e a **lavorare secondo le "regole di madre natura"**. Abbiamo avuto modo di conoscere storie affascinanti di vita agricola, raccontate attraverso le degustazioni, ed è stato dunque possibile approfondire il significato di **certificazione biologica, biodinamica e bioetica** e del perché alcune realtà vinicole si dichiarano solo \* naturali \*.

#### Produttori Partecipanti al MCWF 2010

Comune di Portoscuso - Provincia di Carbonia - Iglesias/ Italia  
Vreshitari Bardha - Tirana/ Albania  
Cantina di Calasetta - Calasetta/ Italia  
Vini Rudini - Pachino/ Italia  
Cantina Sociale Ogliastro - Italia  
Tenuta di Buonamico - Montecarlo/ Italia  
Sardinia Island Star - Terralba/ Italia  
Terre di Giotto - Vicchio/ Italia  
Az. Agr. Corte Sant'Alda - Verona/ Italia  
Agriturismo Fausto Andi - Pavia/ Italia  
I Mandorli - Suvereto/ Italia  
Società Agr. Le Buche - Sarteano/ Italia  
Gaspere Buscemi - Cormons/ Italia  
Az. Agricola Vigneto Colombaio di M.L. Pachiè - Candia Canavese/ Italia  
Az. Agricola Sassobraglia di Cogo Fabio - Rocchetta Ligure/ Italia  
Az. Agr. San Bernardo di Paolo Guglielmi - Gavi/ Italia  
Conti Di Mariago Az. Vitivinicola di Filiberto Martinengo - Manzano/ Italia  
Az. Agr. Lovisa Alfio - San Giorgio della Richinvelda/ Italia  
Pian del Pino di Giovanni Batacchi - Terranuova Bracciolini/ Italia  
Cantine Podere del Tirone - Trecase/ Italia  
Azienda Agricola Baldovino Remo - Costigliole/ Italia  
Sistema Turistico Locale Ogliastro - Italia  
Château De Messey - Domaine Belleville - Meursault/ Francia  
Toblar - Nimis/ Italia  
Produttori Agricoli Parco Ticino - Lonate Pozzolo/ Italia  
Cantine Acquaviva - Milano/ Italia  
EARL Champagne Couche - Buxeuil/ Francia  
Caminus Elixir - San Polo di Piave/ Italia  
**Montalbera Terra del Ruchè - Andezeno/ Italia**  
Az. Agr. Il Paradiso di Fressina - Montalcino/ Italia  
Thermae GB Hotels - Abano Terme/ Italia  
Celler Jordi Llorens - Blancafort/ Spagna  
Talis Wine - San Giovanni al Natisone/ Italia  
Azienda Agricola Feresin - Cormons/ Italia  
Surgital SPA - Lavezzola/ Italia  
VM Italia S.R.L. - Zola Predosa/ Italia  
Azienda Agricola Punta Crena - Varigotti/ Italia  
Il Pino Bioagricoltura - Terranuova/ Italia  
S.S. Paradisone Azienda Agricola - Montalcino/ Italia

(...)

# GDA PRESS - 4 luglio 2010



## LUNEDI' 5 LUGLIO 2010

DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 22.00

**Hotel THE WESTIN PALACE – Sale Colonna**

Piazza della Repubblica, 20 – Milano

### ***Programma:***

**ore 18.00:** Saluti di benvenuto e apertura del banco d'assaggio - Presenti le Aziende.

**ore 22.00:** Chiusura banco d'assaggio.

Dopo il grande successo della manifestazione Moscato Wine Festival svoltosi a Torino il 3-4-5 giugno nella centralissima Piazza Carlo Alberto, Go Wine promuove a Milano una serata speciale, "sotto le stelle", dedicata ai **Moscato d'Italia e del mondo**. Saranno con noi un gruppo di aziende che presenteranno il "loro" Moscato ed anche altri vini della produzione.

Una speciale e sfiziosa Enoteca completerà la degustazione.

### ***Saranno presenti le aziende:***

**Araldica Vini** – Castel Boglione (At); **Batasiolo** – La Morra (Cn); **Boeri Alfonso** – Costigliole d'Asti (At); **Ca' ed Balos** – Castiglione Tinella (At); **Cantina Alice Bel Colle** – Alice bel Colle (Al); **Cantina Produttori di Cormòns** – Cormòns (Go); **Cantina Vallebelbo** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris** – Salice Salentino (Le); **Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Tenuta dei Fiori** – Calosso (At); **Tenuta dell'Arbiola** – S. Marzano Oliveto (At); **Tenuta il Falchetto** – S. Stefano Belbo (Cn); **Ciccio Zaccagnini** – Bolognana (Pe).

*Nell'Enoteca* una selezione imperdibile di oltre 50 vini moscato da tutta Italia, dalla Valle d'Aosta fino a Pantelleria, oltre ad alcune chicche provenienti da Austria, Francia, Grecia e Spagna (Gelber Muskateller, Muscat d'Alsace, Muscat di Frontignan, Muscat de Beaufort, Muscat de Beaufort, Muscat di Limnos, Muscat di Samos, Muscat di Segal's; Moscatel de Setùbal, Moscatel de la Marina).

Insomma...una serata da non perdere per festeggiare insieme l'estate  
nella splendida location dell'Hotel Westin Palace!

*L'appuntamento è per le ore 18,00 e seguenti!*

Il costo della degustazione è di Euro 13,00 (€ 12,00 Soci Ais, Fisar, Onav - € 10,00 Soci Go Wine).

*L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).*

# Cellar Tracker - 5 luglio 2010



## 2008 Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione

(Italy, Piedmont, Monferrato, Ruchè di Castagnole Monferrato) 🍷

\$\$ FIND THIS WINE on WINE-SEARCHER.COM \$\$

<b>Vintage</b>	2008
<b>Type</b>	Red ⓘ
<b>Producer</b>	Montalbera
<b>Variety</b>	Ruche
<b>Designation</b>	La Tradizione
<b>Vineyard</b>	n/a
<b>Country</b>	Italy ⓘ
<b>Region</b>	Piedmont ⓘ
<b>SubRegion</b>	Monferrato
<b>Appellation</b>	Ruchè di Castagnole Monferrato



### Community Tasting History

**Community Tasting Notes** (average 84 pts. and median of 84 pts. in 1 note)

**Tasted by torciaumana on 7/5/2010 & rated 84 points:** *Il Moscato (Hotel Westin, Milan, Italy)* (28 views)



🔊 ✨ **SOTTO LE STELLE - IL MOSCATO È...**

**Evento organizzato da: Go Wine - Hotel Quirinale**

**Periodo: Mercoledì 14 Luglio 2010**

 **L'Evento è convenzionato con Info.roma.it!, leggi i dettagli sulla convenzione.** 

Le serate di degustazione del Moscato sotto le stelle. Dopo il grande successo della manifestazione Moscato Wine Festival svoltosi a Torino il 3-4-5 giugno nella centralissima Piazza Carlo Alberto, Go Wine promuove a Roma per il secondo anno la serata speciale, "sotto le stelle", dedicata ai Moscato d'Italia e del mondo.

**Comunicato stampa**

Saranno con noi un gruppo di aziende che presenteranno il "loro" Moscato ed anche altri vini della produzione.

Una speciale e sfiziosa Enoteca completerà la degustazione.

Programma:

ore 19.00: Saluti di benvenuto e apertura del banco d'assaggio - Presenti le Aziende.

ore 22.30: Chiusura banco d'assaggio

In attesa dell'elenco definitivo, annunciamo che saranno, per intanto, presenti le aziende

Batasiolo – La Morra (Cn); Bellati Maria Carla – Acqui Terme (AI);

Benanti – Viagrande (Ct); Caminella – Cenate Sotto (Bg);

Cantina Produttori di Cormons – Cormons (Go); Cantina Vallebelbo – Santo Stefano Belbo (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Tenuta dell'Arbiola – S. Marzano Oliveto (At);

Ciccio Zaccagnini – Bolognaro (Pe).

Nell'Enoteca una selezione imperdibile di oltre 50 vini moscato da tutta Italia, dalla Valle d'Aosta fino a Pantelleria, oltre ad alcune chicche provenienti da Austria, Francia, Grecia e Spagna (Gelber Muskateller, Muscat d'Alsace, Muscat di Frontignan, Muscat de Beaumes-de-Venise, Moscato di Limnos, Moscato di Samos, Muscat di Segal's; Moscatel de Setùbal, Moscatel de la Marina).

Insomma...una serata da non perdere per festeggiare insieme l'estate nella splendido scenario del Giardino dell'Hotel Quirinale!

L'appuntamento è per le ore 19,00 e seguenti!

Il costo della degustazione è di Euro 10,00 (€ 8,00 Soci Go Wine, Ais, Fisar, Onav, Info.roma.it )

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).

Ridotto 8,00 euro per i soci Info.roma.it

Hotel Quirinale Giardino  
dalle ore 19.00 alle ore 22.30

Nicoletta Dogliani  
Ufficio Eventi Go Wine

**Il costo dell'evento è di: 10 €**

**Indirizzo evento: Via Nazionale, 7**

Mete Gustose – 8 luglio 2010



 **8 LUGLIO 2010**

**A tavola con ... GolaGustando**

***Serate in compagnia di cibi e vini della tradizione italiana, alla riscoperta dei sapori perduti.***



Firenze, 9 luglio 2010. Il clima della serata che si è svolta ieri sulla terrazza del **Ristorante Lo Strettoio** di Firenze non poteva esser migliore. In tutti i sensi, da quello meteorologico che ha contribuito a far gustare al meglio la posizione invidiabile di questo locale, all'assenza di foschia che ha permesso di vedere la piana di Firenze in tutta la sua emozionante bellezza. I piatti che con le loro stupende variazioni e commistioni di profumi hanno fatto impazzire di piacere le papille gustative. I vini hanno trovato la giusta complicità nei piatti per rendersi anch'essi protagonisti. Ma soprattutto la calda convivialità dei presenti che hanno, in molte occasioni, manifestato il loro apprezzamento applaudendo la chef, **Elisabetta Piazzesi**, il conduttore, il giornalista fiorentino **Marco Marucelli**, lo staff di sala coordinato da **Pedro Di Vito**, sommelier e patron del locale.



Giunta alla sua ventiquattresima serata la serie di eventi enogastronomici organizzati a **Lo Strettoio** oramai da un paio d'anni, riscuote sempre il meritato successo. Con la cena di ieri si è voluto festeggiare nel migliore dei modi questa gustosa kermesse che riprenderà dopo la pausa estiva nella seconda metà di settembre con un format leggermente modificato ma sicuramente ancor più gustoso e che potrà accontentare tutti i sensi, come annunciato da **Elisabetta Piazzesi** e da **Marco Marucelli**, direttore della **Guida GolaGustando** e della rivista periodica **MeteGustose**. La serata dedicata ad un menù curioso quanto intrigante che aveva in ogni piatto almeno un frutto di stagione è stato introdotto come di consueto dal conduttore e dalla chef che hanno presentato la filosofia ed i contenuti, creando così curiosità ed attesa tra i presenti. Le varie portate, come da menù ed abbinamenti enologici più avanti dettagliati, si sono susseguite ad alcuni momenti di racconto ed intrattenimento curati da **Marco Marucelli** che sono stati utili ad approfondire sia il tema della serata che la conoscenza dei prodotti serviti in tavola e dei vini che li hanno accompagnati. Come da copione in due momenti distinti della serata si è brindato alla cena, all'inizio con un freschissimo e graditissimo **PIEMONTE DOC CORTESE 2009 - Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* abbinato all'antipasto a base di Insalata di mele ai due colori e crostini di pere williams con crema di formaggi.

Alla fine della serata invece il saluto è stato accompagnato dall'eccezionale e apprezzato **RIBOTA - Moscato d'Asti DOCG - BOERI ALFONSO** di *Costigliole d'Asti (AT)* che è stato abbinato ad una freschissima coppa di cocomero e pesche. Grandissimo successo anche per gli altri due vini presentati nel corso della serata, **ROSEUS BOLLICINE BRUT - Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* abbinato ai due primi piatti: Risotto ai frutti di sottobosco e Pennette saporite al ragù cotto nel succo di prugne; i secondi piatti sono stati piacevolmente arricchiti dai profumi di uno speciale **Lacrima di Morro d'Alba DOC Selezione Guardengo - Az. Agr. Lucchetti Mario** di *Morro d'Alba (AN)* abbinati a Coniglio al forno con le ciliegie e Salsiccie ed uva.



Gli organizzatori hanno anche anticipato i contenuti della nuova serie di serata autunnali che prenderà il via nella seconda metà di settembre con date da definirsi e che saranno comunicate quanto prima attraverso i vari strumenti multimediali (*Newsletter, mailing list, Facebook*).

## **NOTIZIE SULLA SERATA DELL' 8 LUGLIO 2010**

### **MENU'**

**"A tavola con ... la Frutta "**

**Ricette gustose realizzate con la frutta di stagione**

#### *antipasti*

Insalata di mele ai due colori  
crostino di pere williams con crema di formaggi

**PIEMONTE DOC CORTESE 2009 MONTALBERA**

*primi*

risotto ai frutti di sottobosco  
pennette saporite al ragù cotto nel succo di prugne  
**ROSEUS BOLLICINE BRUT MONTALBERA**

*secondi*

coniglio al forno con le ciliegie  
salsiccie ed uva

**Selezione Guardengo – Lacrima di Morro d’Alba DOC - Az. Agr. LUCCHETTI**

*dolce*

coppa fresca di cocomero e pesche

**RIBOTA – Moscato d’Asti DOCG – BOERI ALFONSO**

**VINI:**

- **Soc. Agricola MONTALBERA** – Castagnole Monferrato (AT) ([www.montalbera.it](http://www.montalbera.it))
- **Az. Agricola MARIO LUCCHETTI** – Morro d’Alba (AN) ([www.mariolucchetti.it](http://www.mariolucchetti.it))
- **Az. Agricola BOERI ALFONSO** – Costigliole d’Asti (AT) ([www.boerivini.it](http://www.boerivini.it))

**“A tavola con ... la Frutta”**

*Ricette gustose realizzate con la frutta di stagione*

La frutta di stagione è protagonista di questa serata non soltanto in ricette dolci, ma soprattutto in ricette salate, ed è proposta in accostamenti a volte insoliti. Si riscoprono ricette classiche della tradizione italiana e si propongono piatti innovativi unendo i frutti a carni, paste e risotti. I frutti presi in considerazione sono tutti quelli che comunemente si trovano sul mercato lungo l’arco dell’anno, con l’avvertenza che si tratta più che altro di ricette che vanno eseguite con prodotti di stagione. Ci sembrava il modo migliore per congedarci da questa serie primaverile-estiva con un tocco di freschezza e di novità. A cui la chef Elisabetta Piazzesi ha dedicato un’accurata ricerca che anche il conduttore Marco Marucelli ha applicato nella selezione dei vini da abbinare alle varie portate, cercando da una parte di contribuire al corretto accostamento degli stessi ed al tempo stesso di portare a conoscere nuovi vini che sembrano fatti apposta per essere abbinati ai piatti della serata. Un modo fresco, vivace ed estivo per fare convivio e per godere dello spettacolare skyline che offre la terrazza de Lo Strettoio. In alto i calici quindi ed un brindisi vada a tutti quelli che come noi credono ancora nel bello e nel buono! BUONA ESTATE!

**LA RICETTA**

**RISOTTO AI FRUTTI DI BOSCO**

Ingredienti (per 4 persone)

250 g. di riso

brodo

aglio

cipolla

olio extra vergine d’oliva

250 gr. frutti di bosco

panna

Grana Trentino

Imbiondire la cipolla e l’aglio tritati finemente con il risotto tostato, in una casseruola, con l’aggiunta di olio extra vergine d’oliva cuocendolo a fuoco lento. Aggiungere i frutti di bosco con il brodo preparato in precedenza. Mescolare il tutto fino alla cottura desiderata. Mantecare con un po’ di burro, panna e grana sul fuoco per alcuni minuti. Servire caldo.

## **I VINI DEGUSTATI IN ABBINAMENTO AI PIATTI DELLA SERATA "A tavola con ... la Frutta"**

### **PIEMONTE DOC CORTESE 2009 MONTALBERA**

TIPO DI UVE: 100% Cortese lavorato in purezza.

NOTE SUL VINO: Maturazione in vasche d'acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

COLORE: Giallo paglierino tenue con tipici riflessi verdognoli.

PROFUMO: Leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici e caratteristici di mela verde.

SAPORE: Secco, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce o carni bianche. Come vino da antipasto e con tutti gli abbinamenti che richiedono un vino fresco ma con note di grande maturità.

ALCOOL: 12-13% vol. a seconda dell'annata

### **ROSEUS BOLLICINE BRUT MONTALBERA**

TIPO DI UVE: 100% Grignolino lavorato in purezza

NOTE SUL VINO: Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi.

COLORE: Rosato tenue che tende dopo i primi 10/12 mesi di bottiglia la rosa antico.

PROFUMO: Fiorito e delicato, con richiami netti alla polpa fragolina e al lampone.

SAPORE: Molto fresco e asciutto, sottile e continuo, vellutato.

ABBINAMENTI: Paste asciutte al sugo di carne, formaggi freschi e semistagionati e salumi.

ALCOOL: 11,5-12,5% vol. a seconda dell'annata

### **SELEZIONE GUARDENGO – LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC – AZ. AGR. LUCCHETTI**

TIPO DI UVE: 100% Lacrima di Morro d'Alba

MATURAZIONE VINO: La selezione Guardengo è ottenuta con una raccolta delle uve selezionate nei vigneti più datati e meglio esposti. La vinificazione si svolge con una lunga macerazione a temperatura non superiore ai 26-27 °C. Il vino matura in cantina e viene imbottigliato giovane all'inizio di primavera e posto ad affinare in bottiglia.

COLORE: rosso porpora con riflessi violacei.

PROFUMO: profumo intenso, fragrante, di confettura di lampone.

SAPORE: fresco, morbido, armonico, persistente.

ABBINAMENTI : Zuppe di legumi saporite, bolliti misti di carne e tagliata di manzo, piatti a base di frutta.

ALCOOL: 14 % vol.

### **RIBOTA – MOSCATO D'ASTI DOCG – BOERI ALFONSO**

TIPO DI UVE: 100% Moscato d'Asti

MATURAZIONE VINO: Dal dialetto Piemontese, è stata presa questa parola che rispecchia le caratteristiche del vino Moscato. Fare una RIBOTA vuol dire ritrovarsi in amicizia per mangiare, bere, ridere e scherzare in allegra compagnia. Maturazione di 3 mesi in autoclave da 50 hl con temperatura controllata elettronicamente e mantenimento gas di fermentazione.

COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: aromi di frutta fresca

SAPORE: dolce, fresco e fragrante

ABBINAMENTI : Questo vino, famoso nel mondo in abbinamento con i dessert, si sta riscoprendo ottimo anche come aperitivo

ALCOOL: 12 % vol.

## **L'Aziende vinicole**

L'azienda Agricola **Montalbera** nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Attualmente la

Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato. Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato ( Monferrato ) di CENTO ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa. La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

Al di là della rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore.

"Non ci rallegreremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera."

***Società Agricola Montalbera S.r.l.***



Cantina di produzione  
via Montalbera, 1  
14030 Castagnole Monferrato (AT)  
montalbera@montalbera.it  
www.montalbera.it

(...)



**Eventi**



**Paolo Rossi mercoledì ospite al Festival di Villa Faraldi**

Secondo appuntamento con la 27a edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, il piccolo borgo dell'entroterra della Provincia di Imperia, mercoledì ospita Paolo Rossi con 'Serata del Disonore', repertorio antologico patafisico e criminale di e con Paolo Rossi, musiche eseguite dal vivo da Emanuele dell'Aquila.

Villa Faraldi è un piccolo borgo abbarbicato sulle colline della Provincia di Imperia. Il Comune dopo un periodo in cui ha rischiato l'abbandono, nonostante i soli sette chilometri che lo separano dal mare, è da alcuni anni al centro di un vero e proprio riscatto culturale. Nel 1983 lo scultore norvegese Fritz Roed propose all'amministrazione Comunale l'organizzazione di una mostra di pittura e scultura in collaborazione con la Galleria di Stato

Norvegese. Negli anni la mostra divenne un vero e proprio festival dell'arte che ha ospitato tra i più grandi attori del panorama teatrale e musicale italiano come Luciana Littizzetto, Marco Paolini, Catherine Spaak emolti altri. Il legame con la Norvegia però non si è mai spezzato: artisti provenienti dal nord Europa vivono la maggior parte dell'anno nel piccolo borgo ligure realizzando le loro opere sia artistiche che letterarie e omaggiando il Comune di installazioni di pregio.

Da segnalare anche un nuovo gemellaggio con la Danimarca che porterà ad una crescita culturale e artistica del borgo oltre a dare una forte scossa al turismo di questi piccoli borghi dell'entroterra ligure, permettendo la nascita di ristoranti, bar, agriturismi, piccoli b&b, talvolta gestiti proprio da stranieri che decidono di stabilirsi definitivamente in queste zone. Ecco il programma della serata: 14 luglio – Paolo Rossi, "Serata del Disonore", Riva Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22. Un repertorio antologico del meglio di Paolo Rossi, dai monologhi comici e tragici alle sue canzoni che hanno sottolineato i vizi dell'Italia degli ultimi vent'anni, in un improvvisato riarrangiamento contemporaneo.

Paolo Rossi, accompagnato in scena dalle musiche di Emanuele Dall'Aquila (al suo fianco ormai da quindici anni), ci racconta la contemporaneità nel modo che da sempre lo contraddistingue: irriverente, rivoluzionario, pirotecnico, incontenibile. Secondo appuntamento con la 27ª edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, in scena Paolo Rossi! La magia del dopo festival. Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante 'Marc8' di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Costo biglietto per persona a spettacolo: da 8 a 20 euro, ridotto ultra 65 e ragazzi fino ai 18 anni.

**Carlo Alessi**

Lunedì 12 Luglio 2010 ore 11:03



## Festival Internazionale di Villa Faraldi

Publicato il 13 luglio 2010 da Elisabetta Povia



Secondo appuntamento con la 27ª edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, il piccolo borgo dell'entroterra della Provincia di Imperia, mercoledì 14 luglio, ospita Paolo Rossi con Paolo Rossi, musiche eseguite dal vivo da Emanuele dell'Aquila.

Serata del Disonore, repertorio antologico patafisico e criminale di e con Villa Faraldi è un piccolo borgo abbarbicato sulle colline della Provincia di Imperia. Il Comune dopo un periodo in cui ha rischiato l'abbandono, nonostante i soli sette chilometri che lo separano dal mare, è da alcuni anni al centro di un vero e proprio riscatto culturale. Nel 1983 lo scultore norvegese Fritz Roed propose all'amministrazione comunale l'organizzazione di una mostra di pittura e scultura in collaborazione con la Galleria di Stato Norvegese. Negli anni la mostra divenne un vero e proprio festival dell'arte che ha ospitato tra i più grandi attori del panorama teatrale e musicale italiano come Luciana Littizzetto, Marco Paolini, Catherine Spaak emolti altri. Il legame con la Norvegia però non si è mai spezzato: artisti provenienti dal nord Europa vivono la maggior parte dell'anno nel piccolo borgo ligure realizzando le loro opere sia artistiche che letterarie e omaggiando il Comune di installazioni di pregio. Da segnalare anche un nuovo gemellaggio con la Danimarca che porterà ad una crescita culturale e artistica del borgo oltre a dare una forte scossa al turismo di questi piccoli borghi dell'entroterra ligure, permettendo la nascita di ristoranti, bar, agriturismi, piccoli b&b, talvolta gestiti proprio da stranieri che decidono di stabilirsi definitivamente in queste zone. Ecco il programma della serata: 14 luglio – Paolo Rossi, "Serata del Disonore", Riva Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00 Un repertorio antologico del meglio di Paolo Rossi, dai

*monologhi comici e tragici alle sue canzoni che hanno sottolineato i vizi dell'Italia degli ultimi vent'anni, in un improvvisato riarrangiamento contemporaneo. Paolo Rossi, accompagnato in scena dalle musiche di Emanuele Dall'Aquila (al suo fianco ormai da quindici anni), ci racconta la contemporaneità nel modo che da sempre lo contraddistingue: irriverente, rivoluzionario, pirotecnico, incontenibile. La magia del dopo festival Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Per maggiori informazioni sulle attività e i programmi consultare il sito [www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com). Costo biglietto per persona a spettacolo: da 8 a 20 euro, ridotto ultra 65 e ragazzi fino ai 18 anni. Per ulteriori informazioni e materiale fotografico Elisa Santomauro Interface Tourism Italia Via Ripa di Porta Ticinese, 5 20144 – Milano Tel.  02 83660917  Fax 02 58109856 [elisa.santomauro@interfacetourism.com](mailto:elisa.santomauro@interfacetourism.com) [milano@interfacetourism.com](mailto:milano@interfacetourism.com) [www.interfacetourism.com](http://www.interfacetourism.com)*

Mercoledì 14 Luglio 2010 | Ultimo aggiornamento 11:02

Iniziative

## Secondo appuntamento con la 27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi

Villa Faraldi - Mercoledì 14 luglio, ospita Paolo Rossi con Serata del Disonore, repertorio antologico pataffisico e criminale di e con Paolo Rossi, musiche eseguite dal vivo da Emanuele dell'Aquila



XXVII anni festival internazionale di villa faraldi

[www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com)



Secondo appuntamento con la 27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, il piccolo borgo dell'entroterra della Provincia di Imperia, mercoledì 14 luglio, ospita Paolo Rossi con Serata del Disonore, repertorio antologico pataffisico e criminale di e con Paolo Rossi, musiche eseguite dal vivo da Emanuele dell'Aquila.

Villa Faraldi è un piccolo borgo abbarbicato sulle colline della Provincia di Imperia. Il Comune dopo un periodo in cui ha rischiato l'abbandono, nonostante i soli sette chilometri che lo separano dal mare, è da alcuni anni al centro di un vero e proprio riscatto culturale. Nel 1983 lo scultore norvegese Fritz Roed propose all'amministrazione Comunale l'organizzazione di una mostra di pittura e scultura in collaborazione con la Galleria di Stato Norvegese. Negli anni la mostra divenne un vero e proprio festival dell'arte che ha ospitato tra i più grandi attori del panorama teatrale e musicale italiano come Luciana Littizzetto, Marco Paolini, Catherine Spaak emolti altri.

Il legame con la Norvegia però non si è mai spezzato: artisti provenienti dal nord Europa vivono la maggior parte dell'anno nel piccolo borgo ligure realizzando le loro opere sia artistiche che letterarie e omaggiando il Comune di installazioni di pregio. Da segnalare anche un nuovo gemellaggio con la Danimarca che porterà ad una crescita culturale e artistica del borgo oltre a dare una forte scossa al turismo di questi piccoli borghi dell'entroterra ligure, permettendo la nascita di ristoranti, bar, agriturismi, piccoli b&b, talvolta gestiti proprio da stranieri che decidono di stabilirsi definitivamente in queste zone.

Ecco il programma della serata:

14 luglio - Paolo Rossi, "Serata del Disonore", Riva Faraldi (frazione di Villa Faraldi), ore 22.00

Un repertorio antologico del meglio di Paolo Rossi, dai monologhi comici e tragici alle sue canzoni che hanno sottolineato i vizi dell'Italia degli ultimi vent'anni, in un improvvisato riarrangiamento contemporaneo.

Paolo Rossi, accompagnato in scena dalle musiche di Emanuele Dall'Aquila (al suo fianco ormai da quindici anni), ci racconta la contemporaneità nel modo che da sempre lo contraddistingue: irriverente, rivoluzionario, pirotecnico, incontenibile. La magia del dopo festival Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montabera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Per maggiori informazioni sulle attività e i programmi consultare il sito [www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com). Costo biglietto per persona a spettacolo: da 8 a 20 euro, ridotto ultra 65 e ragazzi fino ai 18 anni.

di Manuela Consonni

12/07/2010



## Cocco... Wine 2010: il programma e le prime anticipazioni

Scritto da Redazione Venerdì 16 Luglio 2010 10:38



"Cocco...Wine" nasce nel 2001 dalla collaborazione fra il **Comune di Cocconato** e **Go Wine**. Fin dall'inizio la manifestazione si è posta l'obiettivo di valorizzare il patrimonio vinicolo e di prodotti tipici che da sempre caratterizza il Comune di Cocconato ed il territorio che lo circonda. Un patrimonio che negli anni si è arricchito di storia, si è rafforzato nelle tradizioni e rappresenta, oggi, un riferimento di cultura e turismo per quanti amano viaggiare per conoscere i luoghi dove un vino si afferma o dove un prodotto tipico ha le sue radici.

**Sabato 4 settembre (dalle ore 17 alle 24) e domenica 5 settembre (dalle 15 alle 20)**, il centro storico di Cocconato verrà animato dal banco d'assaggio dei vini e dei prodotti tipici delle aziende di Cocconato e del Monferrato.

L'edizione 2010 si presenta con un **programma sfizioso ed articolato**, affiancando al banco d'assaggio momenti di approfondimento: si confermano in particolare le **degustazioni guidate** nella sola serata del 4 settembre dedicate alla Barbera d'Asti di Cocconato ed ad un interessante confronto con la Barbera d'Asti di Nizza Monferrato. Saranno inoltre allestite "**Isole del Vino**" tematiche i cui protagonisti in questa edizione saranno "**I Vini Frizzanti Italiani**" e "**L'Altro Piemonte**". Sarà inoltre possibile la **visita alle cantine "cocconatesi"** aperte al pubblico degli enoappassionati dalle ore 10 alle 13 di domenica 5 settembre.

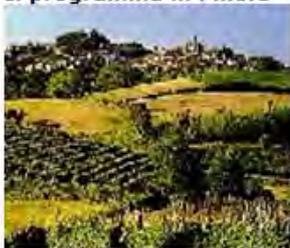
**Ospiti** della nona edizione della rassegna il **Consorzio Tutela Lugana** e una delegazione di aziende vinicole di **Bolgheri** (Toscana).

### Per informazioni:

Comune di Cocconato - Tel.  **0141/907007**  Fax 0141/907677

Associazione Go Wine - Tel.  **0173/364631**  Fax 0173/361147

## Il programma in Pillole



### SABATO 4 SETTEMBRE:

#### Cocconato - Piazza Cavour /Via Roma

Dalle ore 17 alle ore 24: (chiusura delle casse ore 22.00)

Apertura Banco d'Assaggio di "Cocco Wine" con protagoniste:

- Le aziende di Cocconato e del Monferrato presenti direttamente;
- Le delegazioni ospiti presenti direttamente;
- Le Isole del Vino tematiche.

### DOMENICA 5 SETTEMBRE:

#### Cocconato

Dalle ore 10 alle ore 13: Le Cantine di Cocconato si aprono al pubblico della rassegna. Visita e degustazione.

Su prenotazione telefonica direttamente alle singole aziende.

#### Cocconato - Piazza Cavour /Via Roma

##### Dalle ore 15 alle ore 20:

Apertura Banco d'Assaggio di "Cocco Wine" con protagoniste:

- Le aziende di Cocconato e del Monferrato presenti direttamente;
- Le delegazioni ospiti presenti direttamente;
- Le Isole del Vino tematiche.

## Come degustare

Orari di Apertura Casse:

Sabato dalle ore 17 alle ore 23.00 (chiusura delle casse ore 22.00)

Domenica dalle ore 15 alle ore 19

Degustazione Vini € 10,00 (Riduzione Soci Go Wine, Onav, Fisar, Ais € 8,00)

I visitatori pagando € 10,00 riceveranno, oltre al calice di vetro ed alla taschina, 8 buoni degustazione.

Ogni buono darà diritto alla degustazione di vino e dovrà essere consegnato al responsabile del tavolo di degustazione. Qualora si volessero degustare altri vini (della medesima azienda) si potrà acquistare un altro carnet di 8 buoni di degustazione dal costo promozionale di € 6,00 cad.

Degustazione di prodotti tipici presso singoli espositori € 3,00 (a porzione).

Hanno già aderito oltre ai **Produttori di Cocconato**: BAVA, F.lli DEZZANI, MACIOT, MAROVE', NICOLA FEDERICO, SAN BARTOLOMEO.

Le **Aziende**: CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO, MONTALBERA - Castagnole Monferrato; CANTINA SOCIALE DI PORTACOMARO

### I prodotti tipici:

- LATTERIA LA CIÒENDA
- MACELLERIA BERUTTI EMILIO
- SALUMIFICIO FERRERO
- PANETTERIA VOGLIAZZO FERDINANDO
- APICOLTURA VALLERA

### Gli Ospiti:

- CONSORZIO TUTELA LUGANA - Peschiera del Garda
- I PRODUTTORI DI BOLGHERI - Castagneto Carducci

### L'Isola dei Vini Frizzanti Italiani:

Una degustazione esclusiva alla scoperta dei vini frizzanti italiani, espressione delle diverse varietà autoctone. La degustazione percorre idealmente le diverse regioni italiane partendo dalla Lombardia

Domenica 1 agosto

## Quarto appuntamento con la 27<sup>o</sup> edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi

Villa Faraldi - Presso l'ex Oratorio di Santa Caterina, Giuliano Galletta, giornalista e artista, renderà omaggio a Edoardo Sanguineti, il grande poeta scomparso lo scorso 18 maggio



**XXVII anni festival internazionale di villa faraldi**  
[www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com)



Quarto appuntamento con la 27<sup>a</sup> edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, domenica 1 agosto, ore 22.00, a Tovo Faraldi, presso l'ex Oratorio di Santa Caterina, Giuliano Galletta, giornalista e artista, renderà omaggio a Edoardo Sanguineti, il grande poeta scomparso lo scorso 18 maggio.

Nel corso della serata sarà proiettato il video di Giuliano Galletta, "Conversazione", musica: "Après Bésame Mucho" (tombeau per Edoardo Sanguineti) per pianoforte di Massimo Pastorelli. Pianoforte: Valentina Messa. Fabio De Rosa eseguirà "Sequenza I" di Luciano Berio per flauto solo.

Edoardo Sanguineti (Genova, 1930-2010) poeta, romanziere, saggista, è stato uno dei maggiori intellettuali italiani del Novecento. Teorico della neoavanguardia e capofila del Gruppo 63, ha innovato il linguaggio, non solo poetico ma anche teatrale e narrativo, senza mai perdere di vista la dimensione dell'impegno civile e politico.

La magia del dopo festival Dopo lo spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole

Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore viticolo.

Per maggiori informazioni sulle attività e i programmi consultare il sito [www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com) o chiamare il numero  0183 424042 . Ingresso gratuito.

di Manuela Consonni

29/07/2010



## Villa Faraldi: domenica sera omaggio al poeta Edoardo Sanguinetti

Condividi |    



Quarto appuntamento con la 27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, domenica alle ore 22, a Tovo Faraldi, presso l'ex Oratorio di Santa Caterina, Giuliano Galletta, giornalista e artista, renderà omaggio a Edoardo Sanguinetti, il grande poeta scomparso lo scorso 18 maggio. Nel corso della serata sarà proiettato il video di Giuliano Galletta, "Conversazione", musica: "Après Bésame Mucho" (tombeau per Edoardo Sanguinetti) per pianoforte di Massimo Pastorelli. Pianoforte: Valentina Messa. Fabio De Rosa eseguirà "Sequenza I" di Luciano Berio per flauto solo.

Dopo lo spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da un'accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo.



## Ruché... l'altra faccia del Piemonte

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia,* parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.

Bell'Italia – agosto 2010



## Ruché... l'altra faccia del Piemonte

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia,* parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.

## DIPIU' e TV CUCINA – 3 agosto 2010



**MONTALBERA**  
*Terra del Ruché*

### Ruché... l'altra faccia del Piemonte

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia, parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.*

Wine – Anny Chen & Monique Lee - agosto 2010

IT IS A WINE LIFE

# WINE

## 葡萄酒

2010.08 ISSUE 22  
邮发代号: 46-187 订阅电话: 11185  
定价: 人民币 25元 港币 30元

### 好酒就在家门口

#### THE DISCOVERY TRIP OF CHINESE WINE

酒色中呈现出迷的那一抹中国红仿佛在暗示我们，  
好酒不一定要到国外寻，  
或许美好的东西一直就在我们家门口。

ISSN 1674-5523  
9 771674 552096

琼瑶浆的诗意  
**Poetic Gewürztraminer Tasting**

葡萄酒和小食也有乡愁  
**Nostalgia In Chao-Shan Snacks And Wine**

向雷司令致敬!  
**Generation Riesling**

🏠 每一天，我们都沿着同一条路线  
上班，下班，回家，吃饭，  
然后继续着同样的生命轨迹。  
喝酒吃饭亦如此，很多人，  
习惯了一种口味便懒得再去尝试其他新鲜的事物，  
以为自己一直在吃在喝的可能已经是最好。  
其实在葡萄酒的世界里，有着那么多独特的葡萄品种，  
还有一些我们所忽略了的小产区，  
或许在碰到它的那一刻，  
你才会发现，原来这个世界还有那么多美好的东西。🍷

## 新鲜感带来的感官刺激 Take A Breath Of Fresh Air

文图 / Any Chen



仿如站在荔枝树下的美好——  
Montalbera Ruché Di Castagnole  
Monferrato Laccento  
意大利蒙托贝拉拉贤多汝切葡萄酒

意大利蒙托贝拉葡萄酒庄的主人恩里卡多莫兰家族的数代人一直都是蒙费拉托和兰贾产区 (Castagnole Monferrato) 的主角。家族的人们一直都遵循着一套生产哲学：尊重环境，可靠性，规划，想象力和富有诗意；对葡萄酒包含着情感，感染力与和谐融洽，持续不断地对葡萄果实进行专项研究，以促进蒙费拉托和兰贾产区葡萄酒的质量。而汝切这个葡萄品种也是这个地区最独特的品种，这里出产的酒有着优雅且风情万种的特性，受到了当地百姓甚至世界各地葡萄酒爱好者的喜爱。

很少人能够不被这瓶口感特殊的葡萄酒所吸引。它有着精致的颜色，透露出宝石红略带点紫的颜色，开瓶便能闻到丰富的中国南方水果如荔枝，龙眼般的香气，慢慢的又渗透出如香水般迷人的气息；入口优雅柔软，酒体扎实，余韵绵长，在后段又散发出佛手柑，东方香料和黑胡椒的味道，迷人高贵，实在令人难忘。

产区：意大利埃蒙特  
(Piedmont, Italy)  
葡萄品种：Ruché(汝切)  
参考价格：¥788

不知道2010年是不是一个不吉祥的年份，  
从年头到年末，似乎身边总是络绎不绝地传来各种各样不  
愉快的消息，有的人已经在微博上大呼：  
“我要正能量！我不要再看负面的新闻了！”  
此时此刻，我们更加应该学会感恩与珍惜，  
珍惜我们的亲人，朋友与爱人，  
我们更应该珍惜与他们相聚，  
共享欢乐，共享美酒美食的每一刻。

## 珍惜美酒，珍惜每一天 Enjoy Every Second With Your Love

文、图 / Amy Chen, Monique Lee

### 丝丝蜜意在心头——

## Montalbera San Carlo Moscato d' Asti 2009

### 意大利蒙托贝拉麝香葡萄酒2009

意大利蒙托贝拉葡萄酒庄的主人恩里卡多莫兰家族的数代人一直都是蒙费拉托和兰贾产区 (Castagnole Monferrato) 的主角。家族的人们一直都遵循着一套生产哲学：尊重环境，可靠性，规划，想象力和富有诗意；对葡萄酒包含着情感，感染力与和谐融洽，持续不断地对葡萄果实进行专项研究，以促进蒙费拉托和兰贾产区葡萄酒的质量。

这一款麝香葡萄酒 (Muscat) 呈现出明亮的金黄色，微泡，一闻有成熟果子与焦糖的气息，二闻出现杏仁与水蜜桃的香气，酒精味明显。入口偏甜，有熟透的哈密瓜，龙眼，冰糖的味道，层次丰富，在口腔中留香绵长，适合搭配中秋节的月饼与饭后甜点。



产区：意大利皮埃蒙特  
(Piedmont, Italy)  
葡萄品种：麝香  
(Moscato)  
参考价格：¥398



10. 临窗位能看到街景。11. 烤三文鱼伴日式牛油配清柠泡沫。12. 白葡萄酒和汽泡酒能搭配味道较复杂的分子美食。13. 低温美国肉眼扒伴黑椒汁。

注：以下笔记为酒食搭配后的口感，与酒质及其单独表现无关。

	美芝莲鹅肝配红酒泡沫	低温美国肉眼伴黑椒汁	香草烧羊柳伴意式乡村杂菜	烤三文鱼伴日式牛油汁配青柠泡沫	双色水果伴提拉米苏
Chateau de la Chapelle (夏贝尔庄园红葡萄酒)	非常甘香，但伴有微苦。	黑椒牛肉的苦味被放大。	黑椒、蒜香、羊扒味道相继出现，到后段已经掩盖了酒味。	香草味与奶香味突出，但鱼味消失。	酒味与巧克力味不相容，两害变益。
Peter Lehmann Barossa Shiraz 2006 (彼得莱曼2006巴罗莎西拉红葡萄酒)	甘香和微辣相继出现。	肉香和芥末酱的味道都被突出了。	平淡。	奶油香一直伴随，鱼味较弱。	果香与巧克力香相互加强。
Sacred Hill Marlborough Pinot Noir 2007 (圣山玛伯朗黑品乐红葡萄酒)	开始有美妙香味，但苦味很快就会出现。	有烘烤香味，但伴随苦味。	出现美妙的板状香气。	有水果香和微苦。	先有甜味，苦涩收结。
Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon (菲利普罗斯柴尔德男爵赤霞珠干红葡萄酒)	单宁破坏了鹅肝的细腻感。	芥末味被突出。	肉味把酒香盖过了。	果味和鱼味分离，互相没有影响。	酒的果味失去。
Moscato D'asti 2009 (阿斯蒂2009麝香白葡萄酒)	舒服的搭配，酒甜消解了油腻。	口感平衡，收结有香草味。	蒜香突出，羊肉肉质变得嫩滑。	有红豆沙的香气，清甜。	酒的酸甜味与巧克力相互融合。



a cura della redazione



di  
**QUALITY ADV**

*le notizie di enogastronomia e turismo*

**QUALITYNEWS**

QUALITYNEWS QUALITYNEWS

## MONTALBERA... NON SOLO RUCHE'

Montalbera azienda porta-bandiera del Ruchè si distingue “anche” per le eccellenze qualitative di altri vini presenti nella propria produzione. Franco Morando trentenne a capo dell’azienda appena tornato da Bordeaux per ritirare la Medaglia di Bronzo (Challenge International du Vin) al Suo Moscato d’Asti d.o.c.g. SAN CARLO 2009 prodotto nella seconda azienda di famiglia a Castiglione Tinella di dieci ettari, ci spiega con passione che la Sua famiglia è molto legata alla cantina di Castiglione Tinella perché le loro origini derivano proprio da lì. La casa è quella natale del capostipite il Sig. Enrico Riccardo ancora tutt’oggi attivo e presente in azienda. L’ultima parola di Franco Morando (wine producer) è : *“una storia iniziata da appena sei generazioni...”*



**SOC. AGR. MONTALBERA S.R.L.** - [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**EVENTI** | lunedì 02 agosto, 16:05

## Villa Faraldi: giovedì sera a Deglio esibizione del Quartetto Euphoria



Giovedì a Deglio Faraldi, alle ore 22 si esibirà il Quartetto Euphoria. L'evento fa parte del programma della 27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi. Villa Faraldi è un piccolo borgo abbarbicato sulle colline della Provincia di Imperia. Il Comune dopo un periodo in cui ha rischiato l'abbandono, nonostante i soli sette chilometriche lo separano dal mare, è da alcuni anni al centro di un vero e proprio riscatto culturale. Nel 1983 lo scultore norvegese Fritz Roed propose all'amministrazione Comunale l'organizzazione di una mostra di pittura e scultura in collaborazione con la Galleria di Stato Norvegese. Negli anni la mostra divenne un vero e proprio festival dell'arte che ha ospitato tra i più grandi attori del panorama teatrale e musicale italiano come Luciana Littizzetto, Marco Paolini, Catherine Spaak e molti altri. Il legame con la Norvegia però non si è mai spezzato: artisti provenienti dal nord Europa vivono la maggior parte dell'anno nel piccolo borgo ligure realizzando le loro opere sia artistiche che letterarie e omaggiando il Comune di installazioni di pregio.

Da segnalare anche un nuovo gemellaggio con la Danimarca che porterà ad una crescita culturale e artistica

del borgo oltre a dare una forte scossa al turismo di questi piccoli borghi dell'entroterra ligure, permettendo la nascita di ristoranti, bar, agriturismi, piccoli b&b, talvolta gestiti proprio da stranieri che decidono di stabilirsi definitivamente in queste zone. Ecco il programma della serata: "Euphoria Show" Concerto musicomico, ore 22 Marna Fumarola e Suvi Valjus violini, Hildegard Kuen viola, Michela Munari violoncello, fondano nel 1999 il Quartetto Euphoria, contagiata dal virus fantastico della Banda Osirische, nel 2000, accompagnano nella fortunata tournée di Roll Over Beethoven.

Presentato a Milano al Teatro Ciak, a Torino al Teatro Colosseo, a Genova al Teatro dell'Archivolto, "Roll Over Beethoven" fa più di 130 repliche e 30.000 spettatori. Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunaedi Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda alivello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Per maggiori informazioni sulle attività e i programmi consultare il sito [www.villafaraldifestival.com](http://www.villafaraldifestival.com). Costo biglietto per persona a spettacolo: 10 euro, ridotto 8 euro per ultra 65 e ragazzi fino ai 18 anni.



**S.M.**

# ITALIA ARTE **AL MONTECARLO WINE**

*Il Festival monegasco ha premiato i migliori vini internazionali*



di TOMMASO CHIARELLA

“Italia Arte” e Premio Excellence hanno premiato, al recente Montecarlo Wine Festival, i maggiori e migliori produttori vinicoli internazionali, sotto l’egida di una kermesse che cresce ogni anno di livello e qualità. Alla presenza di ospiti illustri, il presidente del Wine Festival, Michele Fiorentino, ha fatto gli onori di casa all’Hôtel Méridien Beach Plaza, nell’elegante cornice di Monte-Carlo, sede della manifestazione. Presentato da Maurizio Di Maggio e Juliana Jerugan, il Festival ha ospitato anche le conferenze di Michel Escoffier, Claudio Melotto, Francesca Martini, Vice Ministro della Salute italiano, Stéphane Valéry, Ministro della Salute monegasco, Romano Marabelli, Direttore del Ministero italiano. La rassegna, che gode della consulenza anche di grandi professionisti del settore, tra cui il maitre e sommelier Michele Colucci del Consorzio Villa Gualino, ha presentato una conquinata di espositori selezionati dalla Direzione Tecnica privilegiando chi attraverso diverse coraggiose scelte, di vigna e di cantina, sia tradizionali sia innovative, rispettano ed esprimono l’identità territoriale, nella convinzione che dall’autenticità sommata alla professionalità nasce un’attrattiva unica, base ideale anche per sviluppare i migliori rapporti commerciali e acquisire visibilità in un contesto realmente internazionale. ■

## Ospiti eccellenti, dal Principe Alberto ai maggiori produttori



MONTECARLO. Il Cav. Tommaso Chiarella, Presidente Premio Excellence, conferisce le targhe al Presidente Fiorentino, a Montalbera, Michele Cucuzza e ad altri produttori di eccellenza italiani ed esteri, tra cui l’Hotel Orlando Resort. In alto, con il Principe Alberto di Monaco.

EVENTI | martedì 10 agosto, 17:23

## Villa Faraldi: martedì prossimo l'ultima serata della 27a edizione

Condividi |    

“Stone in the Water” propone materiale composto da Bollani e Bodilsen, brani firmati da Caetano e Veloso e Antonio Carlos Jobim



Ultimo grande appuntamento con la 27° edizione del Festival Internazionale di Villa Faraldi, piccolo borgo dell'entroterra di Imperia. Martedì prossimo, nella vicina frazione di Riva Faraldi, alle 22, si esibiranno Stefano Bollani, Jesper Bodilsen e Morten Lund: il Danish Trio. I musicisti presenteranno “Stone in the Water”, registrato a New York lo scorso ottobre. Si tratta della prima delle incisioni per la ECM di Stefano Bollani a ospitare il “Danish Trio”. Il pianista italiano ha incontrato per la prima volta il bassista Jesper Bodilsen e il batterista Morten Lund nel 2002, anno in cui Enrico Rava vinse il premio JazzPar. Invitato a creare un gruppo con cui suonare nel corso della cerimonia di premiazione e per il breve tour successivo, Rava scelse Bollani come solista mentre gli organizzatori del premio proposero Bodilsen e Lund per la sezione ritmica.

"Stone in the Water" propone materiale composto da Bollani e Bodilsen, brani firmati da Caetano e Veloso e Antonio Carlos Jobim oltre all'"Improvisation 13 en la mineur" di Poulenc. Ambiti compositivi tanto vari vengono fra loro amalgamati dalla delicatezza di tocco di Bollani e dal senso di libertà trasmesso dalle esecuzioni in trio. Il suono del gruppo è duttile, intrigante, fluido e ricchissimo di musicalità. Dopo ogni spettacolo sarà possibile degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo.

Nonostante la recessione globale e le difficoltà che stanno affrontando tutte le manifestazioni culturali, anche quest'anno l'amministrazione Comunale di Villa Faraldi, con la collaborazione dei direttori artistici Stefano Senardi e Ettore Caretta, è riuscita a organizzare una rassegna prestigiosa e di qualità, che ha portato nel piccolo borgo ligure grandi nomi dello spettacolo e della musica nazionale come Vittorio Sgarbi, Paolo Rossi, il Quartetto Euphoria... e si appresta a chiudere con Stefano Bollani.

Oltre agli spettacoli serali sono state allestite mostre ad opera di artisti norvegesi; si è dato vita a un gemellaggio con la Danimarca, concretizzatosi con l'arrivo de The Trainee Band, giovani talenti in concerto, che hanno prodotto incursioni musicali nei vicoli del centro storico. Tutto questo ha trasformato Villa Faraldi nel borgo dell'Arte, un luogo dove il confine tra spettatore e artista si fa labile, il palco quasi svanisce e l'arte, nelle sue forme più diverse (teatro, musica, pittura, scultura...) prende forma per la strada diventando la vera protagonista.



EVENTI | venerdì 13 agosto, 16:52

## Villa Faraldi: chiusura alla grande, martedì prossimo con il Danish Trio

 Condividi |    

Dalle 19 aperitivo musicale a Riva Faraldi, allestito vicino all'area dello spettacolo. Ore 22 il Danish Trio con 'Stone in the Water'



Jesper Bodilsen, Stefano Bollani, Morten Lund © Robert Lewis / ECM Records

Il Festival Internazionale di Villa Faraldi vuole chiudere alla grande, martedì prossimo questa 27a edizione, non solo ci sarà l'atteso concerto di Stefano Bollani, Jesper Bodilsen e Morten Lund, conosciuti insieme come il Danish Trio, ma, prima e dopo l'evento, ci sarà spazio per aperitivi e degustazioni, grazie anche alla partecipazione straordinaria di Mionetto S.P.A. azienda vinicola leader a livello nazionale nel settore degli spumanti.

Dalle 19 aperitivo musicale a Riva Faraldi, allestito vicino all'area dello spettacolo. Ore 22 il Danish Trio con 'Stone in the Water', album registrato a New York lo scorso ottobre. Si tratta della prima delle incisioni per la ECM di Stefano Bollani a ospitare il "Danish Trio". Il pianista italiano ha incontrato per la prima volta il bassista Jesper Bodilsen e il batterista Morten Lund nel 2002, anno in cui Enrico Rava vinse il premio JazzPar. Invitato a creare un gruppo con cui suonare nel corso della cerimonia di premiazione e per il breve tour successivo, Rava scelse Bollani come solista mentre gli organizzatori del premio proposero Bodilsen e Lund per la sezione ritmica.

'Stone in the Water' propone materiale composto da Bollani e Bodilsen, brani firmati da Caetano e Veloso e Antonio Carlos Jobim oltre all'"Improvisation 13 en la mineur" di Poulenc. Ambiti compositivi tanto vari vengono fra loro amalgamati dalla delicatezza di tocco di Bollani e dal senso di libertà trasmesso dalle esecuzioni in trio. Il suono del gruppo è duttile, intrigante, fluido e ricchissimo di musicalità. Al termine del concerto si potranno degustare prodotti tipici liguri accompagnati da una accurata selezione di vini. A guidare il gruppo di volontari il ristorante Marc8 di Imperia coadiuvato dalle ~~donne volontarie di tutte le borgate, e da partner di livello nazionale quali~~ Heineken, Cantine Lunae di Ortonovo (Sp), Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e dall'Azienda a livello Internazionale Mionetto di Valdobbiadene (TV), dal 1887 leader indiscusso nel settore vinicolo. Il buffet si protrarrà fino a notte inoltrata.

Mete Gustose – 28 agosto 2010



 **28 AGOSTO 2010**

**I FUOCHI DI S.ERMETE FESTEGGIANO I SAPORI ED I PROFUMI DELL' ITALIA NORD OCCIDENTALE SULLA NOBILE SABBIA DEL "FORTE"**



*Sabato 28 Agosto, appuntamento conclusivo della kermesse estiva del gusto dell'Italia di "Sapori Sotto l'Ombrellone" che per l'occasione ha visto non solo la stupenda ambientazione sulla spiaggia del Forte dei Marmi ma anche l'onore di rappresentare il gusto in una serata amata dai fortemarmini e dai tanti turisti presenti poiché dedicata alle "focate" di S.Ermete.*



Come da copione oramai consolidato, il format si è trasferito sulle spiagge di Forte dei Marmi, al **Bagno Club Pennone**, ambiente esclusivo ma informale al tempo stesso che ha fatto da spettacolare scrigno a questo evento gustoso. Almeno centocinquanta ospiti hanno gradito durante le due fasi della degustazione i prodotti enogastronomici selezionati per l'occasione dal giornalista "gastrosofo" fiorentino, **Marco Marucelli**.



Questo settimo appuntamento è stato caratterizzato dalla degustazione di prodotti tipici e vini delle regioni dell' Italia nord occidentale: **Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta.**



In questa serata, "arrossata" da un eccezionale tramonto che ha fatto da sfondo al banco di assaggio e che insieme ad una leggera brezza ed una luna luminosa che faceva già prevedere una notte stellata, si sono potuti degustare sulla spiaggia vellutata prima e nella hall del **bagno Pennone**, i sapori e profumi di prodotti ricchi di tradizione e di storia che, grazie alla loro qualità, sono divenuti icone delle rispettive regioni. Il giornalista **Marco Marucelli**, direttore di **MeteGustose** e curatore della **Guida GolaGustando**, ha dato inizio al percorso enogastronomico conducendo i presenti nella degustazione e consigliando i vari vini da abbinare in assaggio, prodigandosi anche, da buon padrone di casa, nella mescita di alcune bottiglie.



I gourmet hanno preso posto sulle classiche sedie "da regista" che erano state posizionate nella zona degustazioni. Il "percorso di gusto" al buffet sotto le vele del **Bagno Pennone** ha proposto i prodotti tipici delle tre regioni che hanno seguito una sequenza come da menu/percorso fornito ai partecipanti.



La Lombardia è stata rappresentata dall' **Olio Extravergine d'Oliva Blend** di **Az. Agricola Il Brolo** di *Polpenazze del Garda (BS)* ([www.il-brolo.it](http://www.il-brolo.it)) gustato su calde bruschette che sono state apprezzate dai presenti che hanno poi successivamente degustato i vini che rappresentavano la regione: il setoso **ARMONIA Franciacorta Satèn** e lo spettacolare **"Rosso Giulia" Cellatica Superiore** di **Az. Agr. Le Cantorie** di *Gussago (BS)* ([www.lecantorie.com](http://www.lecantorie.com)).



Il percorso è proseguito con le proposte del Piemonte che era rappresentato da una doppia selezione del "mitico" formaggio **Robiola di Roccaverano** nella versione fresca e con una stagionatura di 5 settimane affinato da **Arborea** di *Bubbio (AT)* ([www.arborea.com](http://www.arborea.com)) a cui sono stati affiancati i prodotti di salumeria regionale rappresentati dalla tipica **pancetta arrotolata, dal salame crudo e dal salame cotto piemontese** prodotti come da tradizione dalla **Azienda Agricola Agrituristica Aurelio Merlo** di *Monastero Bormida (AT)* ([www.san-desiderio.it](http://www.san-desiderio.it)).





A queste proposte gastronomiche sono stati abbinati due vini rappresentativi del territorio il **Cortese 2009** ed il **Roseus (particolare grignolino rosato spumantizzato)** prodotti dalla **Az. Agr. Montalbera** di *Castagnole Monferrato (AT)* ([www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)).



La Valle d'Aosta è stata invece rappresentata da due vini di grandissimo effetto e qualità che il pubblico ha immediatamente apprezzato ed in molti casi "conosciuto" per la prima volta. L'incontro dei palati è stato con il **Petit Rouge** di **Cave des Onze Communes** di *Aymavilles (AO)* ([www.caveonzecommunes.it](http://www.caveonzecommunes.it)) e con **Extreme Spumante Metodo Classico BRUT** di **Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle** di *Morgex (AO)* ([www.caveduvinblanc.com](http://www.caveduvinblanc.com)) .





La proposta dolce che ha chiuso la degustazione è stata vanto della Lombardia con la classica **Torta di Lodi** prodotta da **Offelleria Tacchinardi 1805** di *Corneliano Laudanense (LO)* ([www.offelleriatacchinardi.it](http://www.offelleriatacchinardi.it)) abbinato al tipico **Moscato d'Asti DOCG RIBOTA 2009** di **Boeri Alfonso** di *Costigliole d'Asti (AT)* ([www.boerivini.it](http://www.boerivini.it)) con il quale i calici sono arrivati alle stelle brindando così alla serata quando oramai il sole tramontato all'orizzonte aveva già lasciato spazio ad una luna tanto luminosa da non poterla guardare e dalle stelle che l'accompagnavano in questa notte, allietata dai fuochi d'artificio e dalle magiche mongolfiere di carta illuminate da piccoli fuochi che nel cielo del Forte affidavano alla brezza marina i ricordi da dimenticare e magari i sogni da far avverare prima della prossima estate.



Decretando il successo di questa manifestazione che ha visto una selezione enogastronomica di eccellenza andare in vacanza in Versilia e condividere col suo ideatore e conduttore, il giornalista fiorentino **Marco Marucelli**, tante belle serate ricche di gusto, sapori e tradizione che hanno contribuito a rendere ancor più stellata questa stagione.

## INDIRIZZI UTILI

**AZ. AGR. MONTALBERA**  
CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)  
Tel. 0119433311  
f.morando@montalbera.it  
[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



## Il Sommelier – settembre 2010

The image displays two bottles of Montalbera Ruché wine and a box of wine. The bottle on the left is dark with a gold and black label that reads 'MONTALBERA RUCHE di CASTAGNOLE MONFERRATO'. The bottle on the right is also dark but has a white label with gold text that reads 'RUCHE di CASTAGNOLE MONFERRATO'. The box in the foreground is dark with gold and white text, featuring the Montalbera logo and the word 'RUCHE'. The background is dark, making the bottles and box stand out.

**MONTALBERA**  
*Terra del Ruché*

**Ruché**  
*l'altra faccia  
del Piemonte*

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale; i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si rivisitano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia,*  
parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.

## Il Sommelier – settembre 2010



a cura della redazione  
di **QUALITY ADV** *le notizie di enogastronomia e turismo* **QUALITYNEWS**

QUALITYNEWS QUALITYNEWS

### MONTALBERA, NASCE IL "PASSITO DI RUCHE"



Presentato ufficialmente LACCENTO PASSITO nuovo vino da uve stramature della Montalbera, portabandiera a livello internazionale dell'autoctono Ruchè. Proveniente dal Bricco Montalbera (collina del Ruchè LACCENTO eletto miglior autoctono italiano anno 2010), già raccolto in sovraturazione, maniacale è la cura di appassimento e di vinificazione. Affinamento prolungato in barrique di media tostatura che portano questo passito ad evoluzioni sensoriali uniche ed inimitabili. La dolcezza palatale è senza precedenti, con un'eleganza tipica (vino-frutto) del Montalbera. Complimenti a codesto archetipo di passito.

**SOC. AGRICOLA MONTALBERA & P.L.** - [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

# Tracciabilità genetica di vini monovarietali



*È stato messo a punto un sistema rapido e sensibile per il controllo genetico di vini monovarietali, a garanzia del consumatore e a tutela della tipicità del prodotto*

▣ **Silvia Guenzi**

**P**er poter tracciare l'origine e l'autenticità di un prodotto agro-alimentare è necessario individuare una sua caratteristica che abbia la proprietà di identificarlo in modo univoco lungo tutte le fasi del processo di trasformazione, dalla materia prima al prodotto finito. Un sistema particolarmente efficace è utilizzare il DNA della materia prima come un codice a barre identificativo. Per quanto riguarda i vini, un'esatta identificazione è particolarmente necessaria nel caso di vini monovarietali. Nel caso, per esempio, del Lacrima di Morro d'Alba e del Ruché di Castagnole Monferrato il laboratorio

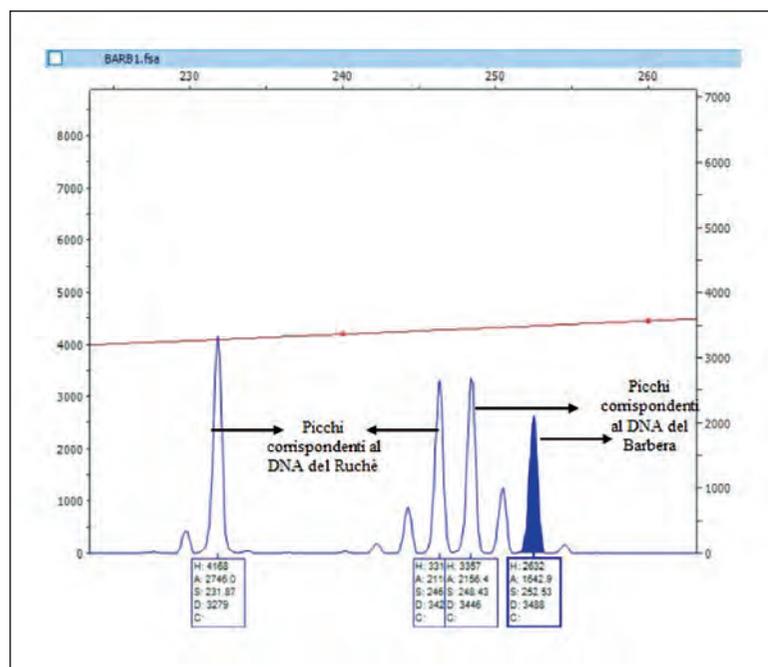
di ricerche e analisi agro-alimentari e sanitarie umane Bioasis srl di Jesi (AN) ha messo a punto un sistema di tracciabilità genetica, finalizzato a tutelarne l'autenticità e la tipicità. Nel caso del Ruché di Castagnole Monferrato, poiché finora il DNA di questa varietà non era mai stato studiato, la prima parte del progetto è consistita nel determinarne il profilo o fingerprinting genetico, che la contraddistingue e la differenzia dalle altre varietà. A tale scopo si studiano marcatori genetici chiamati "microsatelliti", ossia regioni di genoma contenenti brevi sequenze di DNA ripetute un numero variabile di

volte che dipende dalla varietà di uva considerata [1]. Il metodo di indagine molecolare sviluppato e applicato a campioni di foglie di vite è stato poi utilizzato nelle analisi eseguite nella seconda parte del progetto, per discriminare i mosti e i vini derivanti da uve Ruché in purezza da quelli derivanti da uve Ruché mescolate a uve quali Brachetto e Barbera che da disciplinare potrebbero concorrere alla produzione di questo vino [2]. La tecnica utilizzata da Bioasis per l'analisi dei microsatelliti è la reazione a catena della polimerasi (PCR) che permette di amplificare miliardi di volte una specifica regione di DNA ed è il metodo di elezione per le identificazioni varietali in campo vegetale, ma più in generale, data la sua sensibilità e specificità, per i test di paternità e i test di medicina forense. Il sistema è stato applicato con successo a campioni di vino Lacrima di Morro d'Alba Doc e Ruché, ma può essere applicato a qualsiasi tipo di vino monovarietale. Tutte le analisi effettuate hanno potuto verificare se si trattava di vini monovarietali andando a confrontare il profilo genetico ottenuto dal vino con quello tipico del cultivar ricercato e con quelli di varietà di vite certificate provenienti da collezioni varietali.

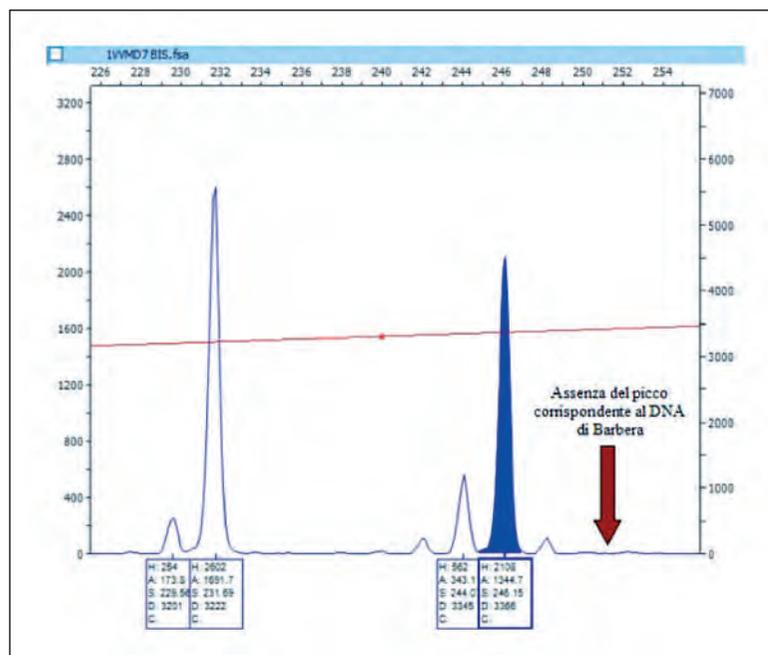
### Fingerprinting genetico della varietà Ruché

Uno dei più recenti lavori di fingerprinting genetico di vini ha riguardato il Ruché della provincia di Asti. La prima

parte del progetto condotto da Bioasis ha avuto come obiettivo dimostrare che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. Il primo step è stato la messa a punto di un sistema di estrazione e purificazione del DNA da foglie di *Vitis vinifera*. Sono pertanto state analizzate foglie di: Ruché, Lacrima di Morro d'Alba, Montepulciano, Sangiovese, Pinot Nero, Brachetto d'Acqui e Barbera d'Asti provenienti da collezioni varietali. È stato scelto un sistema rapido di estrazione non enzimatica del tessuto vegetale con successiva purificazione dell'estratto su colonnina di silice, che assicura DNA puro e in buona quantità. Il secondo step è stato il fingerprinting genetico della varietà Ruché, finalizzato a ottenerne il profilo genetico identificativo rispetto ad altre varietà, quali Brachetto e Barbera. «Per la progettazione dei primer abbiamo utilizzato sequenze da genebank internazionali, in base alle quali sono stati messi a punto reazioni in grado di amplificare microsatelliti cultivar-specifici, ovvero capaci di discriminare una varietà di vite dall'altra. Abbiamo condotto numerosi test ai fini di ottimizzare ogni reazione di PCR e di scegliere i primer con le migliori prestazioni» spiega Emanuela Simonetti, responsabile Ricerca e sviluppo di Bioasis. «Ogni estratto di DNA proveniente da foglia, prima di essere analizzato con i microsatelliti,



**Figura 1 - Elettroferogramma ottenuto su sequenziatore utilizzando il microsatellite VVMD7 di un campione di DNA del cultivar Ruché contenente l'1% di DNA del cultivar Barbera. Nella figura si può osservare che con il microsatellite VVMD7 il sistema è in grado di rilevare l'1% di presenza di DNA estraneo al DNA di Ruché in quanto sono perfettamente rilevabili i picchi caratteristici del cultivar Barbera**



**Figura 2 - Elettroferogramma di un vino monovarietale analizzato con il microsatellite VVMD7. Nella figura si può osservare che i risultati ottenuti concordano con il profilo genetico della varietà Ruché e non vi sono tracce della presenza di picchi corrispondenti ad altre varietà quali il Barbera. Si dimostra che il vino analizzato è monovarietale ed è geneticamente identico a quello della varietà Ruché perché presenta gli stessi picchi di amplificazione, se analizzati con i microsatelliti**



è stato sottoposto a uno step di "normalizzazione": è stata cioè valutata l'integrità e la quantità del DNA estratto utilizzando un sistema chiamato end point dilution mediante RealTime PCR, tecnica che permette di quantificare un particolare DNA target attraverso molecole fluorescenti». Per l'analisi dei microsatelliti tramite PCR sono stati amplificati i DNA genomici precedentemente estratti da foglie e ogni campione è stato testato per ognuno dei microsatelliti selezionati: è stato scelto un set di 6 microsatelliti (VVS2, VVMD7, VVMD5, VVMD27, VrZAG62, VrZAG79) detti universali in quanto validati e standardizzati in uno studio internazionale [3] e usati come marcatori ideali per caratterizzazioni genetiche di cultivar di vite. I microsatelliti sono stati analizzati sia su gel di poliacrilammide sia su sequenziatore automatico (3130 Applied Biosystems). A ogni prodotto di amplificazione, che su gel corrispondeva a una banda, su sequenziatore corrisponde un picco: tramite un opportuno marcatore di peso molecolare, il software del sequenziatore determina la lunghezza in bp di ogni picco. I risultati ottenuti sono stati standardizzati tramite corsa simultanea con il prodotto di amplificazione del DNA di Pinot le cui lunghezze alleliche sono note. In questo modo i risultati ottenuti per la varietà Ruché sono interscambiabili con gli altri laboratori e si è potuto

assegnare ad ogni allele il nome secondo This [3]. Il profilo genetico derivato dalla combinazione di tutti i sei microsatelliti è differente rispetto quello ottenuto dalle altre varietà testate (Lacrima, Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Brachetto d'Acqui, Pinot). Inoltre, gli alleli del Ruché sono stati confrontati con tutti quelli delle varietà presenti in vari database (Swiss Vitis Microsatellite Database, Greek Vitis Database; Grape Microsatellite Collection – IASMA; European Vitis Database; Vitis Microsatellite Consortium) e non è stata trovata nessun'altra varietà con lo stesso profilo genetico: si è concluso che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico.

### **Fingerprinting genetico di mosti e vini Ruché**

«La seconda parte del lavoro è consistita nell'applicare questo sistema al vino andando ad analizzare il DNA residuale della vite ancora presente nel vino stesso. In questo modo è stato possibile identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione ed evidenziare l'eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruché» continua Simonetti. Le difficoltà principali di questo secondo step hanno riguardato l'ottenimento di DNA in quantità e purezza sufficienti per le successive analisi. Infatti, durante il processo di vinificazione mano a mano che si

disgregano i tessuti e le cellule della vite rilasciano il DNA che, venendo a contatto con tutte le sostanze contenute nel mosto e poi nel vino, in particolare con l'etanolo e con gli enzimi litici dei lieviti, si frammenta e si degrada progressivamente fino a non essere più utilizzabile per le analisi genetiche. Anche le lavorazioni tecnologiche (filtrazione, travasi) che il vino subisce concorrono a far sì che il vino si impoverisca ulteriormente del DNA della vite. Inoltre, nel campione sono presenti inibitori di PCR (fenoli, polisaccaridi e tannini) e abbondante DNA di lievito che vanno poi a interferire con le successive reazioni. Poiché per substrati quali mosti e vini non esistono sistemi di estrazione del DNA già ottimizzati, presso il laboratorio Bioaesis sono stati testati diversi sistemi di estrazione di DNA vegetale e sono stati ottimizzati sia i protocolli per aumentare la resa e ridurre la presenza di inibitori di PCR sia le procedure di concentrazione del campione per utilizzare volumi di campione sempre maggiori (fino a oltre 50 ml di vino). Inoltre, è stato messo a punto un duplice controllo sull'estratto: una coppia di primer in grado di amplificare il gene 16S rRNA di lievito per monitorare la presenza di inibitori di PCR, e una coppia di primer in grado di amplificare il gene endogeno NCED2 di vite per verificare la presenza e l'integrità del DNA della vite stessa. «Prima abbiamo purificato il DNA da mosti e vini ottenuti esclusivamente da uve Ruché, quindi abbiamo valutato le



## Un breve glossario

- ☛ **GEL ELETTROFORETICO:** metodo per la separazione di molecole, quali il DNA o proteine, che sfrutta la loro diversa velocità di migrazione in base alla loro dimensione in un campo elettrico che viene creato dentro una camera elettroforetica
- ☛ **SEQUENZIATORE:** strumento che permette di determinare la sequenza in basi azotate (ACTG) di un determinato frammento di DNA tramite reazione enzimatica
- ☛ **COLONNINA DI SILICE:** matrice che ha un'elevata affinità per il DNA consentendone la purificazione dalle altre molecole presenti all'interno della cellula
- ☛ **PRIMER:** corti frammenti di DNA che sono complementari alla sequenza di DNA bersaglio e che sono in grado di fungere da innesco per la reazione di PCR
- ☛ **ALLELE:** è una delle possibili forme o varianti in cui si può presentare un gene
- ☛ **BP (paia di basi):** sono le unità base del DNA. Ne esistono di 4 tipi (adenina, citosina, guanina e timina) e sono i portatori dell'informazione genetica.

performance del sistema in caso di presenza di un campione eterogeneo in cui il DNA della cultivar Ruché è presente insieme al DNA di altre cultivar, come nel caso in cui si analizzi il DNA estratto da un vino prodotto non esclusivamente da uve Ruché» spiega Simonetti. Non essendo disponibili campioni di vino derivati da uve Ruché mescolati in proporzioni note con uve di altre varietà, sono stati preparati in laboratorio campioni di foglie sminuzzate di Ruché a cui sono stati aggiunti il 10%, 5% e 1% in peso di foglie sminuzzate di Brachetto e di Barbera. Da ognuno dei sei campioni così preparati è stato estratto il DNA che è stato sottoposto ad analisi dei microsatelliti sia su gel elettroforetico sia su sequenziatore.

La sperimentazione ha dimostrato che il sistema riesce a rilevare la presenza di fino a un 1% di DNA estraneo rispetto al DNA del cultivar da identificare (figura 1). Alla fine è stato testato il profilo genetico dei campioni di DNA di vino utilizzando i primer per i microsatelliti ottimizzati nelle fasi precedenti. «Abbiamo verificato se i risultati ottenuti dai vini in fermentazione concordavano con il profilo genetico della varietà Ruché e se non vi erano tracce della presenza di picchi corrispondenti ad altre varietà. Si è così dimostrato che il vino analizzato era geneticamente identico a quello della varietà Ruché perché presentava gli stessi picchi di amplificazione se analizzati con i microsatelliti (figura 2)» conclude la responsabile

R&S del laboratorio Bioasis. Essendo un metodo rapido che permette di ottenere risultati in poche ore, molto sensibile (rileva l'1% di contaminazioni del vino con altre varietà) e altamente riproducibile, il sistema sviluppato da Bioasis srl si presta a essere utilizzato di routine per il monitoraggio di tutti i lotti di produzione, permettendo di proteggere l'origine dichiarata in etichetta di annata in annata. ◆

## Bibliografia

- [1] Thomas and Scott, Theor. Appl. Genet. 1993, 86, 985-990
- [2] Siret et al., J. Agric. Food Chem. 2002, 50, 3822-3827
- [3] This at al., Theor Appl Genet (2004) 109: 1448-1458

## Pizza e Pasta Italiana – settembre 2010



### Laccento Passito

dell'Azienda Montalbera

- Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Punteggio: 56/60

**Categoria:** Rosso dolce. Vitigno: Ruchè. Bottiglia: 37,5 cl. Alcol: 14,5%. Lotto: 015. Bottiglie prodotte: 1.500. Prezzo medio in enoteca: ? 27,00. Conservazione: In posizione coricata su ripiani adibiti ai vini rossi dolci in cantina, ad una temperatura tra i 12 e i 14°C. Tempo di consumo: quasi pronto ma già di buona armonia. Servizio: mescolare a 12° in calici a tulipano con stelo alto. Abbinamento: crostate con confettura di frutti rossi, panforte senese, profiteroles, castagnaccio. Ottimo da conversazione.

#### ESAME ORGANOLETTICO

Limpidezza: limpido. Colore: granato scarico ma vivo. Profumo: molto intenso e persistente, fine, con netti sentori di rosa appassita, pepe bianco, confettura di piccoli frutti rossi appassiti, e lievi di nocciole tostate ed umori boschivi. Sapore: dolce ma sapido, con lieve e piacevole vena tannica, caldo, quasi vellutato, pieno e molta persistenza aromatica. Retrogusto: lieve vena tannica e note fruttate, floreale e speziata. Considerazioni: Ottimo vino. Metodo di produzione: Ottenuto da scelte uve ruchè raccolte surmature nel Bricco Montalbera, fatte appassire su graticci, diraspate e fermentate in rosso a temperatura controllata.

Ecco i punteggi dati: ASPETTO - Limpidezza 5. Colore: 4. PROFUMO - Intensità 5. Persistenza 5. Finezza 5. Armonia 4. SAPORE - Persistenza 5. Pienezza 5. Sapidità 4. Acidità/morbidezza 5. Armonia 4. GRADIMENTO - Ottimo 5. Punteggio totale: 56/60

CONSIDERAZIONI: Ottimo vino.



# vini da amatore

Una rubrica di **Barolo & Co.** di servizio per i suoi lettori: le bottiglie che si vorrebbe avere in cantina e delle quali non sempre è facile avere notizie.

**L**i abbiamo conosciuti in occasioni varie: in fiera, ad una degustazione pubblica, in casa di un amico... Ci tornano in mente per gradevolezza e vorremmo averne a disposizione qualche bottiglia. Ma come fare.

*Barolo & Co.* è anche archivio informativo delle periferie di quel vasto patrimonio enologico che si trova nel nord-ovest, Piemonte Liguria Valle d'Aosta. In questo numero le segnalazioni sono due, diverse e ugualmente interessanti: un vino di montagna della Valle Maira (Cuneo) e un **Ruché di Castagnole Monferrato**.

Quest'ultimo non è propriamente un vino raro, perché si tratta di una doc con poco più di 400 mila bottiglie ogni anno, distribui-

te soprattutto in Piemonte; il produttore *Montalbera* è un'azienda strutturata sul piano commerciale e capace di espandersi. Tuttavia resta una curiosità e certamente il Ruché è noto soltanto ad una minoranza di consumatori e ristoratori. Si tratta di un vino emergente nel panorama contemporaneo, ma antico nel costume dell'area, dove era considerato il vino speciale, da degustazione più che da abbinamento gastronomico. Una bottiglia speciale, per gli amici o per meglio dire per gli amatori.

Ovviamente il Ruché di oggi è vino moderno, pensato per gli usi di ristorazione, comunque mantiene una sua originalità di prodotto fuori dal coro, con un'identità particolare. Anticamente era accentuato un suo carattere tendente all'aromatico. Pertanto si può iscrivere tra quei vini speciali, eccellenze di un Piemonte "minore" che oggi emergono; nell'ultimo numero *Barolo & Co.* ha recensito un magnifico *Uceline* della Cascina Castlet (Mariuccia Borio) di Costigliole d'Asti, ricavato dall'antico vitigno Uvalino.

Grandi vini di piccole e piccolissime dimensioni, degni di appartenere ad una importante storia enologica e per altro capaci di intercettare la ricerca di novità dei consumatori raffinati, lieti di partecipare ad un privilegio per pochi.

L'altro vino di questo numero è una autentica chicca da intenditori, un **nebbiolo di Dronero**, paese della Val Maira, prolungamento alpino del saluzzese, quindi terra di grandi tradizioni enologiche. Sicuramente pochi italiani conoscono questo *Drônè*, che l'agronomo Giuseppe Mauro, autentico cultore del suo territorio, ha garantito alla nostra disponibilità futura. Un gusto specifico, che fa onore alle grandi tradizioni eroiche della viticoltura di montagna.

Sui vini di montagna non si è ancora compiuto il giusto impegno, soprattutto in Piemonte, per dare loro una dignità di denominazione d'origine. Le tante piccole rarità delle vallate alpine sono quindi ancora condannate al limbo dei vini da tavola.

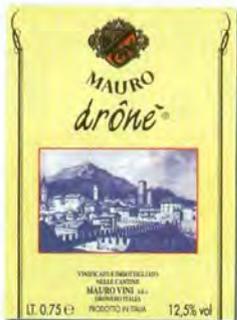
Ma l'intenditore non si lascia intimorire da ciò e anzi sa apprezzare la raffinatezza di poter partecipare ad un gusto riservato a pochi. In questo caso, anche per la bellezza dei luoghi, è fortemente consigliabile una visita. Sarà occasione per incontrare grandi formaggi, un pane speciale e la permanenza di un artigianato del legno, naturalmente nella cornice di paesaggi da sogno. □

## Mauro Vini

viale Sarrea 35/A  
12025 Dronero (CN)  
t. e f. 0171 918120  
info@maurovini.com  
www.maurovini.com

Uvaggio: 80% Chatus (Nebbiolo di Dronero) + 20% altri vitigni locali.

Longevità: 7/8 anni.  
Bottiglie prodotte: 8.000



## Montalbera Terra del Ruché

via Montalbera 1  
14030 Castagnole M.to (AT)  
t.0119433311-f.0119434289  
montalbera@montalbera.it  
www.montalbera.it

Longevità: oltre i 10 anni.  
Bottiglie prodotte: 10.000



100% Ruché in purezza.  
Selezione Bracco Montalbera.



**MONTALBERA**  
*Terra del Ruché*

**Ruché...  
l'altra faccia  
del Piemonte**

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia, parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.*

# Italian Wine Review – Kyle Phillips – 16 settembre 2010

## Kyle Phillips's Italian Wine Review (IWR)

The authoritative online consumer newsletter about the wines of Italy

THURSDAY, SEPTEMBER 16, 2010

### ➔ On Ruchè

Ruchè is one of Piemonte's so-called lesser red wines, though once you have tasted it you never forget it: It is extraordinarily aromatic, rivaling the intensity of Brachetto on the nose, but dry. And therefore an absolute delight to sniff and swish in the glass. On the palate it tends to be light and fruity, with moderately intense tannins and fairly brambly acidity.

In addition to being a wine, Ruchè is a grape, grown exclusively in the Alto Monferrato (province of Asti), and more specifically in the Communes of Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo and Viarigi. Though its origin is not completely certain, it is said to have developed from a Burgundian grape introduced centuries ago by monks at the now abandoned Monastery of San Rocco.

Ruchè the wine is made from Ruchè grapes; the DOC regulations governing the appellation state that the wine must consist of at least 90% Ruchè, and can contain up to 10% Barbera or Brachetto, though they are not required. Minimum alcohol content is 12%, while minimum dry extract is 20 g/liter (Barbera del Monferrato's minimum extract, by comparison, is 25 g/liter).

Most of the Ruchè I have tasted was fermented and aged in steel, and is light and rather zesty. Some producers are also putting it into wood, which adds nuances, but also settles it somewhat. Since much of its charm revolves around its freshness and aromatics, it is in general a wine to be drunk young, though the folks at Scarpa offered me a 1996 Ruchè and I was pleasantly impressed.

In terms of wine and food pairings, Ruchè works quite well with mild cheese, stuffed pasta dishes (both meat and vegetable-based fillings), creamy pasta sauces and risotti, and light stews or roasts. Because of the lightness of the tannins and its aromatic richness it is also well suited more delicately flavored schools of Chinese cooking, for example Cantinese, and I would also be tempted to serve it with milder Indian dishes, because of the spicy aromatics of the nose. In particular, it could be quite nice with chicken cooked in a tandoor.

### The Wines

#### Montalbera

Montalbera is one of the older wineries in Castagnole Monferrato. They sent me the two wines below just before Vinitaly (and I have already posted the notes, but am reposting them here), and it was the quality of these wines that led me to decide to taste through Ruchè in Verona.

**Montalbera La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2008**

Pale ruby with white rim. The bouquet is powerful, with intense sugary raspberry fruit shot through with greenish sandalwood and haunting spice, and flowers, lots of purple and red flowers. Beautifully, intense, aromatic wine, and if you like this sort of rich fresh harmonious aromatic intensity it will impress you. On the palate it's fairly light, and dry, with rich floral laced berry fruit supported by smooth sweet tannins and by an underlying savory bitterness that provides counterpoint, and flow into a clean fresh finish with aromas that echo those of the nose. Very pleasant, though particular; if you like this kind of wine you will like it very much. If you of not you won't, and though this is an obvious comment, unless you are absolutely certain you don't I would give it a try. Because it is nice, and will work very well far from the table too.

88-90

**Montalbera L'Accento di Castagnole Monferrato DOCG 2008**

The bottle is a little heavier than that of La Tradizione, and the wine is slightly darker, though still pale ruby. The bouquet is powerful, but not quite as explosive nor as floral as La Tradizione's; it displays cherry and raspberry fruit laced with sandalwood and some greenish accents as well. Pleasant to sniff and quite harmonious, and as it opens some berry fruit/raspberry acidity also emerges, providing direction and counterpoint to the sweetness that is present. On the palate it's medium bodied and quite rich, with powerful slightly bitter berry fruit supported by deft cherry acidity and tannins that have a rather languid feel to them, and flow into a clean rather bitter berry fruit finish. It's a little fuller and has slightly more depth than the Tradizionale, but is not quite as bright. A slightly different interpretation, but equally interesting. As with La Tradizionale, it's a wine that will work well by the glass with friends. And since it has a little more bite to it, I would consider it with cheeses and cheese based dishes, for example a simple, elegant risotto, and perhaps simple grilled meats that aren't too fatty.

2 stars

**The Remainder, Almost All Tasted at Vinitaly:**

**Montalbera Roesus Vino Spumante Brut Metodo Martinetti**

Since it's a Vino da Tavola they can't state the vintage, but it's a 2008.

Pale onionskin with fine onionskin perlage. The bouquet is bright, with sour berry fruit and wet underbrush mingled with some leafiness and brambles. On the palate it's bright, and though nominally brut is fairly sweet, with fairly rich bright berry fruit supported by lively acidity and clean bright sparkle that confers creaminess, while the sweetness provides roundness. Quite pleasant and will drink well as an aperitif or a tutto pasto, in the summer months, with grilled fish, and with grilled foods in general in the winter months. It will go quickly.

2 stars

#### **Montalbera Grignè Grignolino D'Asti 2008**

Pale onionskin almandine with brilliant ruby reflections. The bouquet is rich with brambly accents and some greenish notes supported by greenish acidity. Quite pleasant, and though far from Merlot & Co., has a lot to say. On the palate it's medium bodied, with lively sour berry fruit that displays quite a bit of acidity, and is supported by scrappy smooth slightly greenish tannins that flow into a fresh greenish finish. Quite pleasant, and will work very well with fattier dishes, from the Bagna Caoda of Piemontese convivial tradition to fattier fish, eel for example, and also with succulent fattier grilled meats; it will be good with fried meats or fish and vegetables too. It is particular, but if you like brash wines with lively acidities you will like it very much. One might mistake it for a rosé in the glass, but the acidity takes it to a very different place.

2 stars

#### **Montalbera L'Accento Ruché di Castagnole Monferrato DOC 2009**

Barrel sample

Deep violet. The bouquet is extraordinarily rich for a barrel sample, with explosive floral accents, red blossoms mostly, with spice and some red berry fruit that gains depth from underlying greenish accents. Terrific depth and most impressive; they find it to be superior to the 2008 and I would agree. On the palate it's rich, with bright berry fruit that gains depth from sandalwood spice and roundness from some sweetness; the overall picture is very pleasant and decidedly voluptuous in an exotic key. In terms of food wine pairings, it will work well with white meats, and also with spicy dishes, for example Indian or Thai, moderately aged cheese, and also richly flavored cold cuts, and even fattier fish. In short, it's an eclectic wine that will work well in many situations that are difficult to pair wines with.

#### **Montalbera L'Accento Ruché Passito IGT 2007**

This is from "uve stramature," extremely overripe grapes, and is an elegant almandine with dusky brick accents and orange rim. The bouquet is powerful and enticing though not as floral as that of the vino d'Annata; it's rich and sweet with nutmeg spice and berry fruit that's rather voluptuous and is laced with sweetness too, bringing a Moscato di Scanzo to mind though it's sweeter and more fruit driven, with richer floral accents. Beautiful spice too, nutmeg and peppery heat, which a fellow taster describes as gunpowder. On the palate it's full, rich, and sweet, with elegant cherry fruit supported by some mentholated accents and by smooth sweet tannins that flow into a fairly long clean spicy finish with considerable warmth. A little more length would have been nice -- I found it more interesting on the nose than the palate -- but it is pleasant, and will work quite well with friends far from the table, or with spicy foods if you decide to serve it at table.

2 stars

**Montalbera L'Impronta Ruché di Castagnole Monferrato DOC 2008**

This went briefly into oak. Pale brick with black reflections and white rim. The bouquet is moderately intense, with floral accents that aren't as strong as those of the Accento, but more powerful spice, and as it opens it is graceful. Just not as explosive, and as it opens further some red berry fruit emerges, very ripe, almost candied cherries. On the palate it's quite different, with moderate berry fruit supported by warmth and tannins that have a warm savory oak-laced burr and flow into a fairly long slightly oaky finish. It needs time to reabsorb the oak, and when it does it will be pleasant. However, it won't be as fresh as the unoaked wines, and to be frank I fail to understand why Ruché needs oak.

2 stars

# Esalazioni Etiliche Blog – 18 settembre 2010

## Esalazioni etiliche

TUTTO QUELLO CHE POTREMMO DIRE SOTTO L'EFFETTO DELL'ALCOL



IN EVIDENZA

### Buono... non lo conoscevo!

di Maurizio Taglioni - 18 settembre, 2010 - [Print This Post](#) - [Invia un commento](#)



Go Wine riprende l'attività a Roma con l'appuntamento ormai tradizionale di settembre interamente dedicato ai vitigni autoctoni italiani.

Appuntamento presso le sale dell'Hotel Quirinale per martedì 28 settembre prossimo.

E' l'occasione per mettere al centro della degustazione vini meno noti che, comunque, hanno diffusione più limitata rispetto al territorio di produzione.

La ricchezza della degustazione è anche legata al fatto che ogni azienda, oltre al vitigno-vino protagonista, presenta e racconta al pubblico in degustazione tutti gli altri vini più rappresentativi della propria produzione.

Un evento esclusivo che propone vini di qualità, fortemente legati alla cultura di tanti territori italiani.

Con la serata di Roma Go Wine conclude una serie di appuntamenti dedicati, in settembre, ai festeggiamenti dei dieci anni di attività.

Programma:

Ore 17.00/18.30: Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

Ore 18.30: Apertura Banco d'Assaggio al pubblico alla presenza delle aziende – Nel corso della serata breve conferenza di presentazione

Ore 22.00: Chiusura Banco d'Assaggio

Ecco le aziende che animeranno il banco d'assaggio:

Accademia dei Racemi, Manduria (TA)

Antico Broilo, Prepotto (UD)

Argillae, Alleronia (Tr)

Avide, Comiso (RG)

Cadibon, Corno di Rosazzo (UD)

Cantina di Calasetta, Calasetta (CI)

Cantina Santa Maria La Palma, Alghero (SS)

Cantine Olivella, Santa Anastasia (NA)

Cantine Rallo, Marsala (TP)

Casa Divina Provvidenza, Nettuno (RM)

Cascina Zoina, Oleggio (NO)

Castello di Modanella, Rapoiano Terme (SI)

Castellucci Miano, Valledolmo (PA)

Cavit, Trento (TN)

Consorzio Lambrusco Mantovano, Mantova (MN)

Di Majo Norante, Campomarino (CB)

Duchessa Lia, Santo Stefano Belbo (CN)

Emme Vigneti Massimi Berucci, Piglio (FR)

Ferraris Luca, Castagnole Monferrato (AT)

Farnese Vini, Ortona (CH)

Giribaldi Mario, Rodello (CN)

Martinetti Franco M., Torino

Montalbera – Terra del Ruchè, Castagnole Monferrato (AT)

Perticaia, Montefalco (PG)

(...)

Il costo della degustazione è di € 15 (riduzioni € 10 Soci Go Wine, € 12 Soci Ais, Onav e Fisar) e darà diritto ad avere in omaggio un piattino degustazione.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).

Per una migliore accoglienza è preferibile confermare la presenza alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n°  [0173/364631](tel:+390173364631) oppure inviando un fax al n°  [0173/361147](tel:+390173361147) o un'e.mail a [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) entro le ore 12.00 di martedì 28 settembre.

Targato CN – 27 settembre 2010



EVENTI | lunedì 27 settembre, 13:33

## Il Rotaract Club Alba Langhe Roero ha festeggiato i suoi dieci anni

Condividi |

Cogno, Stroppiana e De Simone, nuovi soci presentati durante la serata



Sabato 18 settembre, presso l'affascinante cornice della residenza ottocentesca Villa Althea a Mango, hanno avuto luogo le celebrazioni per il decennale della fondazione del Rotaract Club Alba Langhe e Roero, patrocinato da Regione Piemonte e Provincia di Cuneo. Grande partecipazione per l'evento, nonostante il maltempo, che ha visto la presenza non soltanto di rotariani ma anche di tanti amici del Rotaract Club e sostenitori dell'iniziativa benefica della serata dedicata al progetto di Casa Maria in Africa. Fra il pubblico presente anche il consigliere Provinciale Anna Mantini. La serata ha visto l'esclusivo concerto della Gianpaolo Petrini Big Band, orchestra composta da 16 musicisti fra i migliori del panorama nazionale, con la partecipazione del cantante Matteo Brancaleoni, attuale Presidente del Rotaract Alba Langhe e Roero e cantante jazz di fama internazionale, in un tributo a The Voice, Frank Sinatra. Il concerto, iniziato dopo i rituali saluti e le premiazioni per il decennale, ha visto eseguire i più celebri brani del cantante italo-americano interpretati da Brancaleoni da l've Got You Under My Skin a My Way e New York New York, che hanno letteralmente rapito ed entusiasmato il pubblico presente nell'interpretazione di Matteo Brancaleoni.

La cena di Gala, organizzata splendidamente dal ristorante Parallelo 58 di Bene Vagienna, è stata accompagnata da vini d'eccellenza, generosamente offerti dai produttori Tenuta Carretta, Gianni Gagliardo e Montalbera. La serata ha visto la partecipazione di una folta rappresentanza di Rotariani albesi, a partire dal Dottor Marcello Cappa che ha portato i saluti del Rotary Alba, padrino del club, e del presidente Tino Cornaglia. Cappa, insieme al Dottor Renato Montalbano ed il Dottor Piero Cornaglia è stato fra i promotori della nascita di un Rotaract Club ad Alba dieci anni fa. Ufficialmente fondato il 6 giugno del 2000, in dieci anni di attività, il Rotaract Club Alba Langhe e Roero ha devoluto circa 200 mila euro in beneficenza. I saluti del distretto Rotary 2030 sono stati portati dal Dottor Paolo Furno come Presidente della Commissione Rotary per il Rotaract, al quale è succeduto Andrea Contini, attuale Rappresentante Distrettuale del Distretto Rotaract 2030.

Rotaract è un'associazione di servizio, patrocinata dal Rotary International, che vede al suo interno giovani fra i 18 ed i 30 anni. La serata oltre ai festeggiamenti per l'importante anniversario era dedicata alla raccolta di fondi per il progetto del Distretto Rotaract 2030 (che comprende Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta) APIN4Africa che mira all'aiuto della struttura di "Casa Maria" a Ndaragwa in Kenia, avviata anni fa, e tuttora gestita, dal Past Governor Dott. Cocuzza, in sostegno delle popolazioni locali in particolar modo rivolta verso l'aiuto alle donne ed ai bambini. Il RAC (ROTARACT CLUB) Alba Langhe e Roero si è impegnato in particolare a sostenere l'acquisto di materiale didattico per la scuola del centro e alla realizzazione di un campo sportivo per i 60 bambini che frequentano la struttura. Grazie alla grande generosità del numeroso pubblico presente l'oneroso ed importante obiettivo è stato raggiunto. Nel corso della serata sono stati assegnati gli Attestati Presidenziali di Ringraziamento ai Past President Davide Abellonio, Davide Borsalino, Stefano Bosco, Gianmario Morra e Marta Brancaleoni ed ai due rotariani Marcello Cappa ed Ico Turra per il personale contributo portato al Club negli anni.

Tre nuovi soci sono stati presentati davanti al folto pubblico: Roberto Cagno, Edoardo Stroppiana e Alessandro De Simone. Il Club ha inoltre conferito la carica di Socio Onorario all'Avvocato Fabio Covello, da anni attivo nel club e recentemente entrato nel Rotary Club di Nizza Monferrato. Ad ogni partecipante è stata regalata una bottiglia di Barolo Cannubi di Tenuta Carretta in edizione speciale esclusivamente realizzata per il decennale del RAC Alba Langhe Roero.

News Spettacolo - 30 settembre 2010



30 Settembre 2010 ore 17:29

## **Go Wine presenta "Cantine d'Italia 2010 con degustazione vini martedì 5 ottobre Golden Palace Hotel TORINO**

**L'associazione Go Wine riprende l'attività a Torino dopo la pausa estiva con una serata dedicata a Cantine selezionate e recensite sul volume "Cantine d'Italia 2010", la guida in distribuzione nelle librerie italiane e nella mailing di Go Wine.**

Appuntamento al Golden Palace Hotel\*\*\*\*\* per martedì 5 ottobre prossimo: presentiamo le cantine che animeranno con la presenza il banco d'assaggio, proponendo i vini più rappresentativi della loro produzione e incontrando direttamente il pubblico: sarà un'occasione per compiere un'ideale viaggio fra diversi territori del vino italiano, raccontati da uomini e donne del vino che hanno fatto dell'incontro con il turista del vino una parte importante della loro filosofia aziendale. **Programma:**

Ore: 17.00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

Ore 18.00: Apertura banco d'assaggio e breve presentazione della degustazione

Ore 22.00: Chiusura banco d'assaggio

### **Le Aziende:**

Abbona Anna Maria - Farigliano (CN);

Adriano Marco&Vittorio - Alba (CN);

Caminella - Cenate Sotto (BG);

Cantina Gigi Rosso - Castiglione Falletto (CN);

Casa Roma - S. Polo di Piave (TV);

Cascina Amalia - Monforte d'Alba (CN);

Cavit - Trento (TN);

Cieck - Agliè (TO);

Colli Irpini - Montesole - Montefusco (AV);

Distillerie Francoli - Ghemme (NO);

Donnafugata - Marsala (TP);

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO);

Mesa - Sant'Anna Arresi (CI)

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT);

Salcheto - Montepulciano (SI);

Tenuta il Corno - San Casciano Val di Pesa (FI);

Tenuta San Mauro - Castagnole Lanze (AT);

Torraccia del Piantavigna - Ghemme (NO);

Travaglini - Gattinara (VC);

Zaccagnini - Bolognano (PE).

**Il costo della degustazione è di € 12 (€ 10 Soci Ais; Fisar; Onav - € 8 Soci Go Wine).**

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).

[www.gowinet.org](http://www.gowinet.org)



Padrone di Casa

SI RACCOGLIE A MANO IN  
ESTATE E RICHIEDE  
CURA PERCHÉ È DELICATO



La produzione migliore annuale si arresta intorno ai 30mila quintali. Il San Marzano ha anche il suo mercato, un ristorante che è da sempre un bene per difenderlo e valorizzandolo: chiama Raffaele Vignoli ed è il padrone di Casa del nome tredecim, situato a Sant'Eustachio di Merano. Sui Severini, in provincia di Salerno (via Caracciolo 11; telefono 099 894399; www.casadelmonno13.com). Lui in realtà è un architetto, e in effetti la Casa del nome tredecim è una struttura suggestiva e di grande interesse architettonico, ricavata dal recupero di una serie di grotte, spazi, pozzi e conicoli in grado di affascinare sicuramente qualsiasi visitatore. Proprio all'interno di questa suggestione ci sono sale, cantine, grotte di ristorazione, selezioni di prodotti e laboratori di cucina. Ci sono tre offerte di ristorazione: griglia e piatti tradizionali nella grande cantina, carne e pesce crudo accompagnati da ballicine nella saletta riservata (entrambe supervisionate dal sommelier e maître di sala Domenico Sarno), e infine la nuova salumeria, un negozio dove i prodotti non solo si possono comprare ma anche assaggiare.

Alcuni piatti famosi: tortelli caprasi ripieni di genovese e pecorino, la pancetta di agnello lanciauda con frittata di cipollotti, la mousse di fiondellate con sciroppo caldo di ciliegie. Ovviamente, il San Marzano è protagonista di questa cucina. Raffaele usa quelli di Rocco Sellitto, coltivatore del luogo che ha due campi specializzati sul pomodoro (crudo, cotto, secco, in salsa) e ortaggi di grande qualità. Il San Marzano crudo, cotto, secco, in salsa accompagna numerose ricette. Ne abbiamo provate alcune: frittata pap-

pa di pomodoro freddo con stracciatella di bufala, la frittata di pomodoro, capilla e biondo, il bisotto secco di Gragnano bagnato con pomodoro e olio, il sartù di maia con polpettine di carne su pancetta di San Marzano. Particolarmente interessante è il semolato l'ammollato di parmigiano di melanzane, il filetto di baccalà con fagiolini e pomodoro, il risotto di vitellone farcito con latte e scanzetta su pizzata di pomodoro. Abbiamo chiuso con il gelato di fiondellate e marmellata di San Marzano.

Non tutti i calici si tingono di rosso

Che cosa fare quando il pomodoro è protagonista? Possiamo tre esempi che abbiamo provato sui piatti salati. Il Predazzo Mustilli 2009, con la sua sensazione di frutto appena raccolto, è acido il giusto per accompagnare ma non sovrastare il dolce sapore del pomodoro nelle preparazioni più semplici: lo spagnum, il vitellone bagnato. Il Valico 2008, un Fiano dell'azienda Urcinolo di Forno (Ch), fruttato, tipico, con sentori di scorza di limone, amaro, pancia e fiondellate che danno al vino qualità e leggerezza, il finale amarissimo di sarnonella ben accompagna il pomodoro proposto nella frittata e con il baccalà. Siamo andati fuori regione con il Ruché di Montalbera di Castagnole Monferrato (At). La tradizione aromatica, fruttata e persistente al naso, al palato caldo e armonico di corpo, con quella leggera componente tannica che non sovrasta il pomodoro ma lo esalta nelle sue preparazioni più articolate come il sartù e il vitellone alla pizzaiola.

IN ALTO, DA SINISTRA: I VINI CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO AL POMODORO DI SAN MARZANO (WWW.MONTALBERA.IT), PIEDROBBO MUSTILLI 2009 (WWW.MUSTILLI.COM) E FALIESI GRICO DI TADON FAGIOLINI E POMODORO. LA CANTINA DI ABBINAMENTO PER FORMAGGI E SALUMI: A LATO

Vincenzo Reda – ottobre 2010

Reda  
Vincenzo



### Il mio murale su L'Espresso

Sul settimanale L'Espresso n. 42 del 21 ottobre, a pagina 71 compare una fotografia del Caffè Elena con il mio murale, dipinto con il Ruché Laccetto di Montalbera, che riporta la celebre silloge di Von Hutten. Speriamo che qualcuno, anche tra i media torinesi (ah! i media torinesi...), se ne accorga.



Tags: Caffè Elena, Il mio murale su L'Espresso, Laccetto di Montalbera, murale dipinto col vino, Ruché, silloge di Von Hutten

# Cellar Tracker - 5 ottobre 2010



## 2008 Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato L'Impronta

(Italy, Piedmont, Monferrato, Ruchè di Castagnole Monferrato) 🍷

\$\$ FIND THIS WINE on WINE-SEARCHER.COM \$\$

Vintage	Type	Producer	Variety	Designation	Vineyard	Country	Region	SubRegion	Appellation
2008	Red ⓘ	Montalbera	Ruche	L'Impronta	n/a	Italy ⓘ	Piedmont ⓘ	Monferrato	Ruchè di Castagnole Monferrato

### Community Tasting History

**Community Tasting Notes** (average 86 pts. and median of 86 pts. in 1 note)

Tasted by [albertomassa](#) on 10/5/2010 & rated 86 points: (17 views)



## Torino: le cantine d'Italia del 2010

05 OTTOBRE 2010 NESSUN COMMENTO



Serata di degustazione al Golden Palace di via Arcivescovado. Martedì 5 ottobre, a partire dalle ore 18.00, l'associazione Go Wine ospita un gruppo di produttori recensiti sul volume "Cantine d'Italia 2010". È previsto un banco d'assaggio che darà la possibilità di parlare direttamente agli uomini e alle donne che producono il vino e, contemporaneamente, di assaggiarne il prodotto. Sono presenti etichette delle seguenti aziende: Abbona Anna Maria, Adriano Marco & Vittorio, Caminella, Cantina Gigi Rosso, Casa Roma, Cascina Amalia, Cavit, Cieck, Colli Irpini, Distillerie Francoli, Lis Neris, Montalbera, Salcheto, Tenuta il Corno, Tenuta San Mauro, Torraccia del Piantavigna, Travaglini, Zaccagnini. Costo 12 euro, la degustazione termina alle ore 22.00.

The image displays two bottles of wine against a dark background. The bottle on the left is 'Ruché di Castagnole Monferrato' by Montalbera. Its main label is dark with gold text and a crest, reading 'RUCHÈ di CASTAGNOLE MONFERRATO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LA TRADIZIONE MONTALBERA'. A smaller label on the neck says 'MONTALBERA TERRA DEL RUCHÈ'. The bottle on the right is also 'Ruché di Castagnole Monferrato' but has a white label with gold text that reads 'RUCHÈ di CASTAGNOLE MONFERRATO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LACCETTO'. It also has a white neck label with 'Laccetto' written in red script. In the top right corner of the advertisement, there is a logo for 'MONTALBERA Terra del Ruché' and a section of text in Italian.

**MONTALBERA**  
*Terra del Ruché*

**Ruché...  
l'altra faccia  
del Piemonte**

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia, parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.*



... Per il vino nuove etichette e filosofia "slow" ...

Il settore prepara alcune novità mentre l'annata si presenta buona, con un aumento delle vendite sui mercati esteri... Era il 1987 e a sfidare le Langhe pensarono il parroco e la maestra di Castagnole Monferrato. Don Gino Cauda e Lidia Bianco volevano il doc per il rosso aromatico che mescevano nei giorni di festa, il Ruché. Dando così inizio a una nuova gloriosa storia fra i pluripremiati vini piemontesi, una ricchezza da oltre 400 milioni di fatturato distribuiti tra eccellenze come Barbera, Barolo, Moscato e spumanti per un totale di 45 marchi doc e docg. "Il Ruché è un vitigno autoctono, dal gusto molto particolare e apprezzato" commenta Franco Morando, direttore generale dell'Azienda agricola Montalbera, vanto vitivinicolo del gruppo Morando, il colosso italiano del cibo per animali che sfida le multinazionali. "Ci abbiamo creduto subito e oggi ne siamo il primo produttore in assoluto con ben 55 ettari dedicati proprio al "principe rosso" del Monferrato. Piace? In Italia sicuramente il Ruché è un vino per iniziati, ma ha un suo pubblico in espansione e inizia a essere apprezzato in modo particolare dal mercato tedesco, il più reattivo tra i 18 paesi in cui esportiamo". L'etichetta Montalbera (300 mila bottiglie di produzione annua) comprende anche Moscato d'Asti doc, ma orgoglio e cuore sono concentrati sul Ruché. "Quest'anno la guida dell'enologo Luca Maroni ha premiato la nostra etichetta 2009 con 99 punti su cento". Produrre vino in Piemonte vale quasi un cavalierato. Non si spiegherebbe altrimenti la grande concentrazione di imprenditori che, come Morando, diversificano con la viticoltura. Uno su tutti: Oscar Farinetti, che dopo avere venduto la sua creatura Unieuro (supermercato dell'elettronica di consumo) si è inventato Eataly e si è comprato l'ex tenuta reale di Fontanafredda, nel cuore delle Langhe. Per non parlare di

Massimo Gianolli, vicepresidente del gruppo biellese Ceneralfinance, che per riposarsi dalle fatiche della finanza ha rilanciato la tenuta di campagna di famiglia nel Veronese trasformandola nella Collina dei ciliegi: etichetta insignita del diploma di gran menzione al Vinitaly 2010 per l'Amarone annata 2005. "Le nostre attività core spaziano dall'anticipazione dei crediti alle aziende che ce li cedono al settore assicurativo, sino a quello dei servizi: un vortice economico da cui mi riposo pensando al mio progetto slow, ovvero la degustazione quotidiana vissuta come un intenso momento culturale" racconta Gianolli. E' questa infatti l'idea del Club dei 100: un circuito di 100 enoteche selezionate che si impegnano a promuovere i vini della Collina dei ciliegi e a farsi coinvolgere in un programma di eventi letterari e artistici di accompagnamento. "Abbiamo pensato per loro anche interessanti agevolazioni: avranno la cantina sempre rifornita dei nostri vini ma pagheranno soltanto il venduto". Il resto lo dovrà dire l'annata 2010, annunciata come ottima e abbondante, ma con qualche distinzione. "La raccolta delle uve moscato è già terminata ed è stata effettivamente molto generosa per le quantità, ma assolutamente negli standard con riferimento alla qualità" riferisce Paolo Fontana, amministratore delegato della Fratelli Ganda, marchio di riferimento per lo Spumante d'Asti e il vino Moscato docg (65 milioni di fruttato). "La ricchezza del raccolto ci fa ben sperare, perché potremo soddisfare una domanda estera in crescita, in particolare negli Usa, in Russia e in Corea del Sud. Se invece però analizziamo il mercato dei rossi, allora il discorso cambia". L'abbondanza delle uve, infatti, eccede la domanda di prodotto. "Per questo abbiamo ridotto i frutti sulle viti ancora prima della vendemmia, per abbassare i quantitativi ed essere più coerenti con il mercato".

InViaggio – 3 novembre 2010



## Ruché... l'altra faccia del Piemonte

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia,* parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.

Wine News – 3 novembre 2010

La Prima di  
**Wine News.it**

## La News



### Dall'Annuario 2011 di Luca Maroni, ecco i "best wines"

Il miglior produttore d'Italia? Gianni Zonin, secondo l'Annuario di Luca Maroni 2011, che assegna i premi speciali al Sangiovese Terre di Chieti 2009 di Farnese, al Chianti 2009 di Ruffino e al Chianti 2009 di Barbanera Duca di Saragnano. Per i "99 punti", i tre vini rossi migliori di sempre, Maroni ha scelto il Montiano 2008 della Falesco, il Laccetto 2009 di Montalbera e il Sesto a Quinconce 2006 della campana Vinosia. E c'è anche un vino biodinamico, tra i premiati dell'Annuario: il Dadelio Bianco 2009 della piemontese Cascina San Lazzaro. La lista completa su [www.winenews.it](http://www.winenews.it).

## Los Angeles Times

### WINES FROM ITALY'S PIEDMONT: BEYOND BAROLO AND BARBARESCO



(Patrick Comiskey – Los Angeles Times, 04/11/10)

The region has been called the most exciting wine zone in the world. Wines made from the Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa, Pelaverga and Ruché grapes are gaining ground in the U.S.

For the last 30 years, the red wine spotlight in and around Italy's Piedmont region has been dominated by its big guns, Barolo and Barbaresco. And rightly so: These majestic wines are some of the country's noblest. But there is also an unsung retinue of alternative bottlings, both from the Langhe region

(where the Barolo and Barbaresco growing areas are located) and from lesser-known areas beyond its borders. These areas are finally gaining a toehold in the U.S. market and proving just how diverse the region is.

Northwest Italy almost seems like a confluence of several great European red wine regions, possessing reds with the majesty of Bordeaux, suppleness of Burgundy, stature of Hermitage and charm of Beaujolais or the Côte du Rhône. It's why Nicolas Belfrage, in his book "Barolo to Valpolicella," makes the case that northwest Italy is the most exciting wine zone in the world.

Geographically, of course, it is one of Europe's most dramatic. To the north the Alps loom like a grand fortress of granite, glacier and ice. Their formation accounts for ancient glacial terrains, dramatic river valleys, an array of soils as well as every angle and hillside aspect a vine could ask for.

Throughout most of the region, the warmest, best-exposed hillsides and hilltops traditionally have been reserved for Nebbiolo, the noble grape variety in whose name lurks the Italian word for fog, nebbia (which hints at harvest weather conditions, in mid- to late fall).

Nebbiolo's pinnacle of expression has long been the famed regions of the Langhe, but those are by no means the only place the grape is grown. Indeed, to the north a handful of cooler, higher-elevation areas — Ghemme, Gattinara, Lessona and Bramaterra — have been sources of Nebbiolo for generations.

All of these regions are closer to the Alps, where the soils are composed largely of alluvial and glacial residue rather than the clay and limestone of the Langhe. The soil composition and cooler climate render a lighter, more ethereal expression of the grape — and, thankfully, most of the producers in these regions haven't yet embraced a riper, rounder "international" winemaking style, typically marked by the heavy toast of new barrels. In aroma, and especially mouth feel, the Nebbiolos of the region seem wonderfully delicate and authentic at once, classical in the best sense.

Certainly the wines from the vineyards around Lessona and Bramaterra, produced by the area's oldest winery, Tenuta Sella (founded in 1671), reflect this authenticity. Their young winemaker, Cristiano Garella, makes these wines in a traditional manner. The native varieties Croatina and Vespolina add a softly bright fruit top note to these lean, well-structured reds redolent of rose petal, balsamic, red plum and black tea.

Just east of Lessona lie the better known areas of Ghemme and Gattinara. Both are traditional strongholds of the Nebbiolo grape — in fact, in the 19th century, the fame of Gattinara wines far exceeded those of its neighbors to the south. Both regions have seen marked improvement in quality in recent decades. These wines by and large are driven by acidity, rendering them fairly austere in cool vintages but especially nervy and powerful in a warm year.

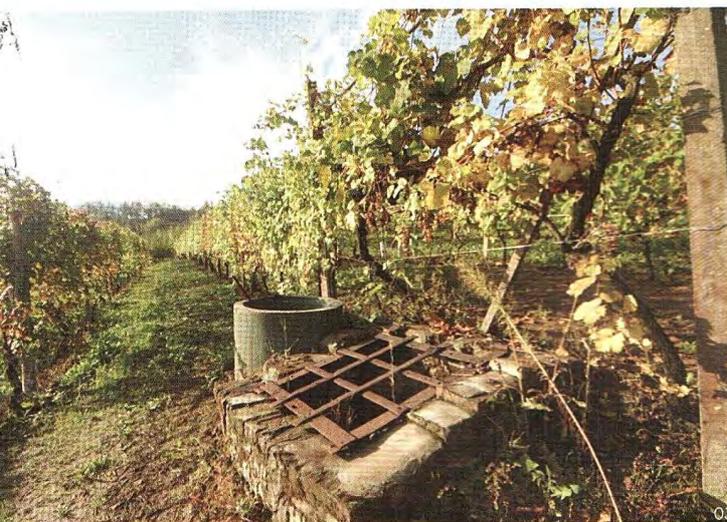
#### Other varietals

Aside from the Nebbiolo grape, Piedmont is well known for its earlier-ripening grape varieties Barbera and Dolcetto, which usually occupy the slopes beneath the better-situated Nebbiolo vineyards. But a few other native varietals, most notably Freisa, Pelaverga and Ruché, are gaining traction in American restaurants.

Freisa can be made as an oddly frothy pink bubbly of limited availability in the U.S. But as a dry, lighter red, the wine has come into its own with a pleasingly spicy bouquet, bright berry flavors and plenty of structure. I've had terrific versions of this wine from traditional Barolo producers such as Brovia, G.D. Vajra and Giuseppe Mascarello.

Wine aficionados have traditionally referred to Dolcetto as the Beaujolais of Piedmont — an association as misleading as it is unmerited. If anything deserves the comparison, it's Pelaverga, a thin-skinned, light, delightfully spicy red wine found principally in an area just north of Barolo called Verduno. Like Beaujolais, the wines give off a fine herbal scent and peppery, mildly earthy tones, supporting delicious, exuberant red-fruit flavors. As with Freisa, traditional producers have kept these wines current, such as G.B. Burlotto or the cooperative bottling from Castello di Verduno called "Basadone."

Perhaps the most brooding of this alternative bunch is Ruché (or Rouchet), a traditional variety found in the Castagnole di Monferrato area and one of the rarest wines in all of Piedmont. This variety carries a distinctly floral, almost rosy scent, with an amaro-like bitterness so food-friendly that it practically induces hunger pangs with just a sip. Seek out bottlings from Cascina Tavijn, or the smoky "Terra del Ruché" from Montalbera.



01.阿斯蒂镇中心的大教堂。02.晨光下的蒙特贝拉庄园。03.阿斯蒂的葡萄园。04.蒙特贝拉庄园主Dr. Franco Morando为我们作介绍。

# RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO MONTALBERA

## 阿斯蒂飘来的汝切香——蒙特贝拉庄园

文、图 / Anny Chen

“The Red Prince of Monferrato” is not a romantic hero riding a steed into battle but a legend of another type altogether; Ruché is the grape variety used in producing Ruché Di Castagnole Monferrato Montalbera, the true “Red Prince”. This ethereal wine has acquired legendary status, produced from only forty hectares in Piedmont; it was the choice of the Astigiani Crusaders and is credited with contributing to the Lombards victory over the Franks.

汝切被称之为蒙费拉托的红色王子 (The Red Prince of Monferrato)，在过去，汝切又被人们用来作为庆典用酒。曾经有传说，汝切是十字军中阿斯蒂分队在行军中的最好伴侣，促进了他们在战场上的胜利。随着时间的推移，有关汝切的传说更是被戴上了传奇般的光环，已经没有多少人能够知道它真正的起源。



十月份的意大利天气变化莫测，在南部的時候还是白云万里，阳光普照，想着能够拍上不少美好的葡萄田风光。回到米兰出发至阿斯蒂 (Asti) 却是风起云涌，瞬间下起倾盆大雨，虽说意大利不算是一个很大的国家，但南北的温差还是挺明显的。心里不禁暗暗紧张起来，如此之大雨滂沱的天气，怎么能够顺利完成这次的酒庄之旅呢。想必是天公听到了我内心的祈祷，在阿斯蒂听着雨声熟睡一晚后，第二天太阳就出来了，而我的阿斯蒂甜美之旅也由此展开。

阿斯蒂 (Asti) 位处意大利西北部，靠近阿尔卑斯山，是一个小省城，人口只有7.5万左右，被人们称为皮埃蒙特 (Piedmont) 山脚下的土地。踏着清晨的露水，走进了这个小城的镇中心。站在中心广场的大教堂，所有的店铺都还没开，小城宁静得让人可以进入一种放空的状态，有如跨时空回到了过去，所有人都消失了，只有自己游走在这个或今或古的空间之中。

恍惚中嗅到了甜香的葡萄香气，难道是昨夜欢腾后的人们留下的葡萄酒瓶散发出来的香味？随着香味步入城市的小巷中，看到原

来是卖水果的摊子，五颜六色还沾着露水的新鲜水果让人有马上咬一口的冲动。

说起阿斯蒂，人们总会想起这里的麝香葡萄 (Muscat)，这种在中国被称为小白玫瑰的葡萄在阿斯蒂种植面积很大，约9040公顷 (约13.56万亩)，葡萄园由7000多个种植户经营。而人们最熟悉的阿斯蒂起泡酒 (Asti Spumante DOCG) 便产自这里，这里的起泡酒有着典型的清新甜美的口味，度数较低 (一般都低于8度)，除了起泡酒，这里的麝香白葡萄酒 (Moscato d'Asti DOCG) 也是举世闻名的。

阿斯蒂，库内奥 (Cuneo) 和亚历山德里亚 (Alessandria) 三个省在皮埃蒙特 (Piedmont) 的中心组成了朗格 (Langhe) 与蒙费拉托 (Monferrato) 丘陵区。这里的土地三面被阿尔卑斯山脉包围，包括波河 (Po River) 的起源维索山脉 (Monte Viso)，及罗莎山脉 (Monte Rosa)。拥有亚得里亚海 (Adriatic sea) 500万年前迁徙后留下来的石灰石与砂岩土质。朗格和蒙费拉多高地，这片土地是第三世纪形成，至今仍保持着原来的地貌，朗格 (Langhe) 地区山坡陡峭，沟壑纵横，山



05. Dr. Franco Morando 与我们一同品尝不同系列的Ruché葡萄酒。 06. 蒙特贝拉庄园门口。 07. 小镇上以Ruché命名的小酒馆。 08. 宁静的阿斯蒂街景。 09. 阿斯蒂的葡萄园。

顶或绵长平坦，或有和缓的坡度；而蒙费拉多（Monferrato）的山势较缓，土壤的红色与山谷的绿色形成了强烈的反差。所以，这个地区还盛产红葡萄酒，并且品质超群，为人所熟知的就有卡斯塔罗蒙费拉托汝切（Ruché di Castagnole Monferrato），阿斯蒂贝贝拉（Barbera d'Asti），阿斯蒂弗雷伊萨（Freisa d'Asti）阿斯蒂格丽尼奥里诺（Crignolino d'Asti），和勃纳达（Bonarda）。

这次有幸可以来到这个地区生产最多汝切（Ruché）的蒙特贝拉庄园（Montalbera）一尝他们的美酒。车子绕着阿斯蒂的山丘一圈一圈的前行，眼前展开的是一幅幅有如油画般的葡萄田景色。蒙特贝拉的酒庄就地处这个地区最高的一个点，遥远就能够看到他们酒庄明显的大名。

蒙特贝拉庄园由恩里卡多莫兰家族所拥有，他们的第六代传人法兰哥莫兰先生（Dr. Franco Morando）接待了我们。他第一时间就把我们引到酒庄前的葡萄田，看着他手舞足蹈地为我们介绍着他那一片片葡萄田，就像是一位指挥家，激情澎湃地指挥着舞台上的每一位演奏师，激发出他们最大的能量共同演奏出最优美动人的乐章。

他说，汝切（Ruché）这个葡萄品种现在多数只在意大利会被种植了，而它们又是意大利主要生产汝切葡萄酒的酒庄（占据了该地区超过55%的产量）。汝切被称之为蒙费拉托的红色王子（The Red Prince of Monferrato），在过去，汝切又被人们用来作为庆典用酒。曾经有传说，汝切是十字军中阿斯蒂分队在行军中的最好伴侣，促进了他们在战场上的胜利。随着时间的推移，有关汝切的传说更是被戴上了传奇般的光环，已经没有人能够知道它真正的起源。

我们参观的这块葡萄田是属于蒙特贝拉酒庄所拥有的两个酒庄——卡斯塔罗蒙费拉托（Castagnole Monferrato）和郎世宁蒂内拉（Castiglione Tinella）其中之一卡斯塔罗蒙费拉托（Castagnole Monferrato）。占地100公顷，被认为是当地出产最好汝切（Ruché）的酒庄。法兰哥莫兰先生骄傲地向我们介绍，汝切的味道很独特，它是阿斯蒂地区的宝石，被很多行家形容为“皮埃蒙特的另一面”。所以，他们又将这里的葡萄田划分为几个不同的部分来制作不同级别的葡萄酒。法兰哥莫兰先生又开始像指挥乐队一般为我们介绍他的葡萄田了：“在这100公顷的地里，有35公顷用来种植我们最重要的葡萄品种



10.古时候的葡萄压榨机。11.汝切葡萄。12.蒙特贝拉的葡萄园。

汝切，它现在的地理位置就像是蒙费拉托戴着顶帽子上的羽毛；周边有14公顷的地用来种植阿斯蒂贝拉 (Barbera d'Asti)，还有18公顷的地种植阿斯蒂格丽尼奥里诺 (Grignolino d'Asti) 和霞多丽。所以我们也生产白葡萄酒。”

随着法兰哥莫兰先生，我们参观了蒙特贝拉酒庄现代化的卡斯塔罗蒙费拉托酒厂。卡斯塔罗蒙费拉托酒厂最近刚刚升级，为了保证葡萄酒酿造过程的质量，他们精心为不同类型的葡萄设计出了适合控制它们在发酵与浸渍过程中的温度先进设备。酒厂中大部分的机械，发酵缸，储存区与装瓶生产线都由不锈钢制成，使得他们赢得了“钢铁教堂” (Steel Cathedral) 这样的一个称号。但在进入这一些列先进生产线之前，所有的葡萄都保证是由人工采摘，并全部都有人手精挑细选，才能被输送到生产线上。

最后，我们应邀来到酒庄新装修好的试酒室，试饮了这个酒庄不同级别的汝切葡萄酒。先上来的是2009年份的经典系列汝切葡萄 (Ruché Di Castagnole Monferrato D.O.C. La Tradizione 2009)，这款酒

有着深邃的宝石红色，开瓶即闻到浓郁的玫瑰花和芳香的水果味，入口又慢慢地散发出话梅，新鲜果子的味道，末段有点点辛辣的胡椒味，新鲜可人。接着是2009年的拉切多汝切葡萄酒 (Ruché Di Castagnole Monferrato D.O.C. Laccetto)，拉切多是卡斯塔罗蒙费拉托葡萄田中的一块精选田，葡萄田位于280米高的海拔之上，用稍微晚收一点葡萄精选出最好的来酿造葡萄酒。一入口便有如一个强壮的年轻人般，一下子就把个性展露出来，新鲜的浓郁的果味在口腔中绽放开来，层次丰富，后段有辛辣的胡椒味，余韵绵长。最后，我们还品尝了酒庄出产的限量版汝切葡萄酒 (Ruché Di Castagnole Monferrato Limpronto)，这一款酒标上印着手指模印的葡萄酒，年产量只有2500瓶，极为稀有。与其他系列的汝切葡萄酒很不一样，有着很深的宝石红色，闻起来有烤肉，青椒的味道，入口是花椒，黑巧克力和奶油的香味，单宁强劲，骨架结实，像是一个浑身带劲的勇士骑着马飞奔而来。

离开酒庄的时候，我在种植不同葡萄的田里各摘了一片葡萄叶夹在品酒日记本中，现在看到这些叶子还能回想起口中的那股难忘的汝切香。🍷



## Ruché... l'altra faccia del Piemonte

Considerato una delle piccole d.o.c. autoctone del Monferrato, il Ruché è la rinascita dell'enologia piemontese. La migliore descrizione è quella di "vino di carattere", impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza. Un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti eno-gastronomici.

Montalbera è la prima produttrice di questo pregiato autoctono con più del 55% della produzione totale, i suoi vigneti si estendono per oltre 100 ettari nel Monferrato in coltura specializzata. La filosofia produttiva prescelta e quella del "vino-frutto" esaltano le grandi peculiarità del Ruché dotato di spiccate note floreali che si riversano come per magia in rare spezie orientali.

*Rigore, progettualità, fantasia,* parole d'ordine di una storia iniziata da sole sei generazioni della famiglia Enrico Riccardo Morando.



11-12-2010

## ITALIA OGGI

La prima cosa che si capisce di Franco Morando, quando parla di sé, è che ha le idee estremamente chiare in tutto quello che fa. Ad appena 30 anni è già direttore generale dell'azienda agricola Montalbera, cantina piemontese specializzata nella produzione del Ruché Castagnole di Monferrato, una delle Denominazioni di origine controllata (Doc) che appartengono a una regione che in fatto di vini non ha bisogno di presentazioni. E fondamentalmente il ruolo che ricopre lo deve alla testardaggine che ha avuto nel coltivare una passione che col tempo è riuscita a trasformarsi in professione. "Lo ammetto, anche quando non lavoro la mia vita gira sempre intorno al vino. Sono innamorato del vino", dice scherzando, ma fino a un certo punto. "Sia che si tratti di pianificare strategie commerciali, sia che si tratti di trovarsi con gli amici per fare delle degustazioni, sia anche soltanto per parlarne, l'enologia rimane la mia più grande passione". Certo, ora come ora il cognome Morando non è immediatamente riconducibile al mondo della viticoltura. La saga imprenditoriale di questa famiglia piemontese comincia nel 1955, quando il nonno di Franco, che di lavoro faceva l'importatore di prodotti francesi in Italia, decise di seguire un'intuizione che gli cambiò la vita. "Mio nonno era un innovatore, un pioniere", racconta con orgoglio Franco Morando. "Una volta a Marsiglia, dove si trovava per affari, vide una pubblicità di cibo per animali, ed ebbe l'illuminazione: avrebbe importato lui quei prodotti nel nostro paese". Ci voleva del fegato, in effetti, perché non solo in Italia non esisteva un mercato del petfood, ma non c'era nemmeno una legislazione ad hoc!". Ai Morando non è mancato il coraggio imprenditoriale e fu così che portarono in Italia un business di cui oggi non si potrebbe fare a meno, visto l'enorme numero di Fido e Felix a spasso per la Penisola. E nel frattempo l'attività di famiglia è diventata un gruppo industriale vero e proprio, grazie ai prodotti delle linee Miglior cane e Miglior gatto, che ne hanno fatto uno dei leader di mercato. Ma l'antica vocazione dei Morando è un'altra, la stessa che ha indirizzato la vita del giovane Franco. "La nostra è una famiglia di moscatisti da sei generazioni", dice il direttore generale dell'azienda agricola Montalbera, "ed è dalla terra del Monferrato che abbiamo origine. Solo che fino a sette anni fa la nostra vita contadina era stata come interrotta". Già a partire dall'inizio del Novecento, infatti, la famiglia Morando possedeva quattro ettari di terreno, che gradualmente sono diventati 110. "E stato prodotto vino per anni, senza che però si fosse mai sentita l'esigenza di esteriorizzare un brand: il nettare veniva venduto sfuso alle cantine sociali. Nel 2003 si è deciso di rivisitare completamente quell'attività. Il compito fu affidato a me". Morando, che aveva appena conseguito la laurea in giurisprudenza, aveva al suo attivo anche corsi di enologia e diversi viaggi in Francia, dove aveva seguito da vicino le strategie commerciali delle imprese vitivinicole d'Oltralpe. "Il nostro è un prodotto particolare, ci sentiamo molto vicini ai nostri cugini francesi", dice. "Io credo nel vino come frutto, come nettare che non snatura le caratteristiche del prodotto della terra. E sono convinto che i vecchi stereotipi vadano messi da parte. Più che puntare sul blasone, bisogna cercare slancio nella qualità. La strategia distributiva? Per me un buon imprenditore è chi prima di versare una goccia nell'oceano la versa in casa sua. Per noi è fondamentale il rapporto con il territorio. Quindi dobbiamo rafforzare il nostro brand nel Nord Italia in primis. Ma devo ammettere che stiamo avendo buone soddisfazioni anche in Scandinavia e negli Stati Uniti, in particolare nel New Jersey. Senza contare che i mercati dell'India e del Giappone diventano sempre più interessanti, soprattutto perché il Ruché è un vino che ben si sposa con i piatti speziati". Come detto, l'enologia è una passione che nella vita di Franco Morando occupa molto più dello spazio riservato al lavoro. Bere vino per lui è anche fonte di relax, meglio se condiviso con gli amici e in compagnia anche di un buon sigaro. "Amo fumare il Davidoff Grand Cru n.5, è un ottimo compagno di discussioni". Ma Morando giura che non ci sono solo Bacco e Tabacco nel suo tempo libero. "Sono un ottimo sportivo: corro tutti i giorni almeno 45 minuti, iPod nelle orecchie e buona musica che dà il ritmo. Lo trovo molto, ma molto rilassante"

Autore: *Domenico Aliperto*

[info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2010



11/12/2010

## UN PROFESSIONISTA AL GIORNO

*La vita, la carriera e i gusti di Franco Morando, direttore generale dell'Azienda Montalbera*

# Bacco? È uno di famiglia

***Il vino mi ha sempre appassionato, non è solo un lavoro Siamo moscatisti da sei generazioni, imprenditori da tre***

**di Domenico Aliperto**

La prima cosa che si capisce di Franco Morando, quando parla di sé, è che ha le idee estremamente chiare in tutto quello che fa. Ad appena 30 anni è già direttore generale dell'azienda agricola Montalbera, cantina piemontese specializzata nella produzione del Ruché Castagnole di Monferrato, una delle Denominazioni di origine controllata (Doc) che appartengono a una regione che in fatto di vini non ha bisogno di presentazioni. E fondamentalmente il ruolo che ricopre lo deve alla testardaggine che ha avuto nel coltivare una passione che col tempo è riuscita a trasformarsi in professione. «Lo ammetto, anche quando non lavoro la mia vita gira sempre intorno al vino. Sono innamorato del vino», dice scherzando, ma fino a un certo punto. «Sia che si tratti di pianificare strategie commerciali, sia che si tratti di trovarsi con gli amici per fare delle degustazioni, sia anche soltanto per parlarne, l'enologia rimane la mia più grande passione».

Certo, ora come ora il cognome Morando non è immediatamente riconducibile al mondo della viticoltura. La saga imprenditoriale di questa famiglia piemontese comincia nel 1955, quando il nonno di Franco, che di lavoro faceva l'importatore di prodotti francesi in Italia, decise di seguire un'intuizione che gli cambiò la vita. «Mio nonno era un innovatore, un pioniere», racconta con orgoglio Franco Morando. «Una volta a Marsiglia, dove si trovava per affari, vide una pubblicità di cibo per animali, ed ebbe l'illuminazione: avrebbe importato lui quei prodotti nel nostro paese». Ci voleva del fegato, in effetti, perché non solo in Italia non esisteva un mercato del petfood, ma non c'era nemmeno una legislazione ad hoc!».

Ai Morando non è mancato il coraggio imprenditoriale e fu così che portarono in Italia un business di cui oggi non si potrebbe fare a meno, visto l'enorme numero di Fido e Felix a spasso per la Penisola. E nel frattempo l'attività di famiglia è diventata un gruppo industriale vero e proprio, grazie ai prodotti delle linee Migliorcane e Migliorgatto, che ne hanno fatto uno dei leader di mercato. Ma l'antica vocazione dei Morando è un'altra, la stessa che ha indirizzato la vita del giovane Franco. «La nostra è una famiglia di moscatisti da sei generazioni», dice il direttore generale dell'azienda agricola Montalbera, «ed è dalla terra del Monferrato che abbiamo origine. Solo che fino a sette anni fa la nostra vita contadina era stata come interrotta». Già a partire dall'inizio del Novecento, infatti, la famiglia Morando possedeva quattro ettari di terreno, che gradualmente sono diventati 110. «È stato prodotto vino per anni, senza che però si fosse mai sentita l'esigenza di esternare un brand: il nettare veniva venduto sfuso alle cantine sociali. Nel 2003 si è deciso di rivisitare completamente quell'attività. Il compito fu affidato a me».

Morando, che aveva appena conseguito la laurea in giurisprudenza, aveva al suo attivo anche corsi di enologia e diversi viaggi in Francia, dove aveva seguito da vicino le strategie commerciali delle imprese vitivinicole d'Oltralpe. «Il nostro è un prodotto particolare, ci sentiamo molto vicini ai nostri cugini francesi», dice. «Io credo nel vino come frutto, come nettare che non snatura le

caratteristiche del prodotto della terra. E sono convinto che i vecchi stereotipi vadano messi da parte. Più che puntare sul blasone, bisogna cercare slancio nella qualità. La strategia distributiva? Per me un buon imprenditore è chi prima di versare una goccia nell'oceano la versa in casa sua. Per noi è fondamentale il rapporto con il territorio. Quindi dobbiamo rafforzare il nostro brand nel Nord Italia in primis. Ma devo ammettere che stiamo avendo buone soddisfazioni anche in Scandinavia e negli Stati Uniti, in particolare nel New Jersey. Senza contare che i mercati dell'India e del Giappone diventano sempre più interessanti, soprattutto perché il Ruché è un vino che ben si sposa con i piatti speziati».

Come detto, l'enologia è una passione che nella vita di Franco Morando occupa molto più dello spazio riservato al lavoro. Bere vino per lui è anche fonte di relax, meglio se condiviso con gli amici e in compagnia anche di un buon sigaro. «Amo fumare il Davidoff Grand Cru n.5, è un ottimo compagno di discussioni». Ma Morando giura che non ci sono solo Bacco e Tabacco nel suo tempo libero. «Sono un ottimo sportivo: corro tutti i giorni almeno 45 minuti, iPod nelle orecchie e buona musica che dà il ritmo. Lo trovo molto, ma molto rilassante».



**LA RIBELLE**  
**Montalbera**



**Scheda DOC**

Barbera d'Asti Docg

**Abbinamenti:** Bagna cauda, Bolliti, Formaggi semi-duri, Galantina di pollo, Gorgonzola, Minestre, Panissa, Stufati e brasati di carne,

**Caratteristiche**

**Gradazione alcolica:** 14.0°  
**Colore:** Rosso rubino  
**Sentori:** pepe nero  
**Note di degustazione:** Secco, armonico, di corpo ed equilibrio, grande struttura e persistenza con nota di frutta matura e pepe nero.  
**Temperatura di servizio:** N/A  
**Età ottimale:** N/A  
**Acidità:** N/A

**Prezzo in cantina**

Prezzo: N/A

**Lavorazione**

**Vendemmia:** N/A

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo di 10 giorni

**Affinamento:** In vasche di acciaio inox e parte in botte grande di rovere francese selezionato, successivamente affinato in bottiglia per 6 mesi.

**Ubicazione e caratteristiche del vigneto principale**



Il vigneto è ubicato: in **Piemonte** in provincia di **Asti** nel territorio del comune di **Castagnole Monferrato**.

**Esposizione:** N/A  
**Tipo di allevamento:** Guyot  
**Anno di impianto:** N/A  
**Ettari:** N/A  
**Resa per ettaro:** N/A



**PREMI E PUNTEGGI 2010**



ITALIANA SOMMELIER

*Selezione Spumanti Metodo Charmat 2010*  
**GERMANIA**

MONTALBERA  
BOLLICINE ROSEUS MIGLIOR GRIGNOLINO METODO CHARMAT

*Isernhagen, aprile 2010*

Il Presidente Generale  
*Gabriele Bacciotini*

Il Presidente Germania  
*Tomaseo Arcangelo*

*Kardos*

## ATTESTATION DE RECOMPENSE

Le challenge International du vin atteste que

SOC AGR MONTALBERA SRL

a obtenu la médaille de bronze  
Pour son vin DOCG. MOSCATO D'ASTI

**SAN CARLO 2009**

lors de l'édition 2010 de la compétition  
Numéro échantillon : 102P2IT12052998A1331

Fait à Bourg sur Gironde le : 10-05-2010

Signature du garant :



# Challenge



Jean Pruvost  
**Challenge**  
International du vin



*Diplôme*

**Médaille de Bronze 2010**

*Décerné à*

**SOC AGR MONTALBERA SRL**  
**DOCG. MOSCATO D'ASTI PERLANT OU FRIZZANTE BLANC 2009**  
**SAN CARLO**  
**ITALIE**



LE PRESIDENT



# Buying Guide



Pinot Noir grapes undergoing veraison (color change).

## Special Advance Release

Wines reviewed for the September 2010 issue,  
in home August 4

**87** **Montalbera 2008 La Ribelle (Barbera d'Asti); \$20.** There are brambly, wild berry or crabapple notes here that are reinforced by the wine's naturally high acidity. This Barbera shows a pretty ruby color with dense thickness and a smooth, berry-filled finish. Imported by Bonhomie Wine Imports. —M.L.

**87** **Montalbera 2008 La Briosia (Barbera del Monferrato); \$20.** Bright fruit aromas such as wild berry, red apple, white almond and blueberry come to the foreground. This is a still wine but there's a touch of tonic foaminess in the mouth that is followed by a long array of simple fruit nuances. Imported by Bonhomie Wine Imports. —M.L.

## MERUM – ottobre/novembre 2010

<b>Montalbera</b> 	
14030 Castagnole Monferrato (AT)	Via Montalbera 1
250 000 Flaschen	110 Hektar
Tel. 011 9433311	montalbera@montalbera.it
Fax 011 9434289	www.montalbera.it
<b>Ruchè di Castagnole Monferrato DOC</b>	
<b>La Tradizione 2009</b>	★★★
<i>Mittleres Rubin; aromatische Frucht- und Kaffeenoten; aromatisch, Süße, rund, saftig, feinherb. (100 000 Flaschen; L.01/10; mehr als eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 9,50)</i>	
<b>Ruchè di Castagnole Monferrato DOC</b>	
<b>Laccento 2008</b>	★★-★★★
<i>Mittleres Rot; pfirsichartige Fruchtnoten; fruchtig, Fülle, viel Süße, feinbitter. (8000 Flaschen; L.05 09; eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 14,00)</i>	
<b>Ruchè di Castagnole Monferrato DOC</b>	
<b>Limpronta 2008</b>	
<i>Mittleres Rubin; röstig-rußig-eichenartige Noten von kaltem Kamin; Holz, Frucht, Wachs, Herbe. (5000 Flaschen; L.01 10; eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 22,00)</i>	

<b>Montalbera</b> 	
14030 Castagnole Monferrato (AT)	Via Montalbera 1
250 000 Flaschen	110 Hektar
Tel. 011 9433311	montalbera@montalbera.it
Fax 011 9434289	www.montalbera.it
<b>Grignolino d'Asti DOC Grignè 2009</b>	
	★★★
<i>Frisches Hellrot; etwas Gummi, Pfeffer; kraftvoll, gute Fruchttiefe, strukturiert, angenehme Herbe. (20 000 Flaschen; L.01 10; mehr als eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 9,00)</i>	



*Albo D'oro*

2008

L'Apparita 2003  
Castello di Ama

2009

Barbaresco Staderi 2005  
La Spinetta

2010

San Leonardo 2005  
Tenuta San Leonardo

Spett.le

**Società Agricola Montalbera S.r.l.**

Via Montalbera, 1

14030 Castagnole Monferrato (AT)

Roma, 23 novembre 2010

Abbiamo il piacere di comunicarLe che il Suo **Ruché di Castagnole Monferrato Laccato 2009** è stato selezionato fra i 50 finalisti del premio VZ 2011 per il miglior vino rosso italiano proposto nella stagione in corso.

Il premio, unico e indivisibile, verrà consegnato a Roma il giorno 31 marzo 2011.

Esso consiste in una targa d'argento e dà al vincitore il diritto di fregiarsi del logo VZ per i 3 anni consecutivi alla vittoria con riferimento a prodotti con identica denominazione.

Per confermare la Sua partecipazione al premio è sufficiente inviare due bottiglie del vino selezionato entro il 31 gennaio 2011 all'indirizzo "Premio Vini VZ c/o METIS S.r.l. Viale Giuseppe Mazzini, 119 – 00195 Roma".

Complimentandoci ancora per la qualità della Sua produzione,

Le porgiamo cordiali saluti

Marco Zita  


Sergio Valzania  




**Montalbera 2008 Laccento Ruché (Ruché di Castagnole Monferrato)** \$28 **88**

Country: **Piedmont, Italy**

 Laccento (from the Bricco Montalbera cru) is a luminous, ruby-colored wine with fresh aromas of raspberry, spice, cola, pressed violets and crushed black pepper. The wine is crisp and sharp with a good capacity to refresh the palate after cheesy or fatty foods. - **M.L.** (12/1/2010) - 88



**Montalbera 2008 La Ribelle Barbera (Barbera d'Asti)** \$20 **87**

Country: **Piedmont, Italy**

 There are brambly, wild berry or crabapple notes here that are reinforced by the wine's naturally high acidity. This Barbera shows a pretty ruby color with dense thickness and a smooth, berry-filled finish. - **M.L.** (9/1/2010) - 87

